Bistro ビストロ

料理レシピ編

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-BS800

COOK BOOK


チルドぎょうざ(P.151)


手作り肉まん(P.153)


こんがりミートローフ(P.140)

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

F0016-1S50
F0313-0
Printed in China

スチームオーブンレンジ

NE-BS800

Panasonic

もっと手軽に、もっとおいしく

レンジ使いこなし術

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-BS800



- ●「スチームあたため」で、ごはんもふっくら
- ●肉や魚もこんがり「両面グリル」
- ●脂や塩分を控える「ヘルシーコース」
- ●焼き物と煮物などを同時に調理「合わせ技セット」
- ●毎日作れる蒸し調理「蒸し物10分」「蒸し焼き15分」
- ●時短ですぐにおいしく「こんがり12分」



保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■**ご使用前に「安全上のご注意」(4～9 ページ)は、必ずお読みください。**

■保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

■ご使用中、異常を感じたら使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に点検をご相談ください。

■保証とアフターサービスは、68 ページをご覧ください。

パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**ご愛用者登録**」をしてください。(2ページご参照)

下ごしらえも調理も… 毎日の使いかた

自動

26ページ あたためる

●自動調理メニュー一覧 ➡ 25ページ

あたためを使い分けよう

ごはんやおかずを

26 ●スピーディーに
・40℃以下の設定のしかたは異なります。

30 ●あたためるときの注意とコツ



押す

メニューに合わせて

ごはんやおかずをスチームでしっとり
26 ●「1 スチームあたため」

1品を−10～90℃のお好み温度に
28 ●「6 お好み温度」

牛乳やコーヒー、お酒などを
32 ●「2 飲み物」「3 酒かん」

中華まんをフワッとしっとり
32 ●「4 中華まんあたため」

フライや天ぷらをカリッと
34 ●「5 フライあたため」

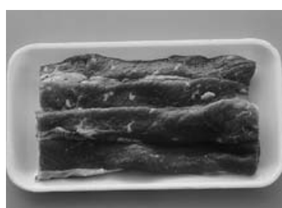


まわして選び押す



34 肉や魚を解凍する

34 ●「7 スチーム解凍」



36 野菜をゆでる

36 ●「8 ゆで葉果菜」
●「9 ゆで根菜」

38 自動メニューで調理する

38 ●自動メニューの基本的な使いかた

手動

40 レンジで加熱する

40 ●「800～150W」
●「300Wスチーム」
●強火と弱火を組み合わせて

42 オーブンで調理する

42 ●予熱ありで
44 ●予熱なしで
●スチームを使って発酵させる





46 グリルで焼く

両面を焼く
46 ●「両面上段」「両面中段」

上面だけを焼く
48 ●「上面」

下面だけを焼く
48 ●「下面」

50 スチームプラス

オーブン グリル 調理で火の通りやケーキなどのふくらみをよくしたいときに

50 スチームで蒸す

スチーム

52 手動加熱するときの目安時間

自分で時間などを合わせて…

●本書に掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。
●おもちは、オーブンの庫内が大きく、ヒーターと離れるため、焼くことができません。
●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

もくじ

■料理レシピ編は、裏表紙からご覧ください。

デモモード（店頭用モード）:
表示部に「デモ」と表示されているときは調理できません➡ P.14

【解除方法】
①ダイヤルを左にまわし、「レンジ」に合わせる。
②「あたため・スタート」ボタンを4回押す。
③「取消」ボタンを4回押す。

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

危険	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です）

禁止	してはいけない内容です。
指示・アース	実行しなければならない内容です。
注意	気を付けていただく内容です。

危険

自分で絶対に修理・分解・改造をしない
感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。

吸気口・排気口・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない
高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

排気口
吸気口（底面）

異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。

警告

設置するとき

吸気口・排気口はふさがない
火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

排気口
吸気口（底面）

燃えやすい物や火気の近くでは使わない
（たたみ、じゅうたん、テーブルクロスの上、カーテンなど）

ヒーター使用時は、高温になり、引火や火災の原因になります

スプレー缶などの近くで使わない
ヒーター使用時の熱で、引火や爆発のおそれがあります

水のかかる場所では使わない
感電や漏電の原因になります

アースを確実に取り付ける
故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は
- アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは➡ P.12
- ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。（法令で禁止されています）
- アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。➡ P.10を必ずお読みください。

警告

レンジ（電波）の加熱時は

食品を加熱しすぎない
発火・発煙のおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない
  - 少量や指定分量※1以外の食品
  - 100g未満の食品（45℃以上に設定してあたためるとき）
  - ふた、およびふた付きの容器での加熱※2

※1 指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。
※2「23 茶わん蒸し」は除く。

「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する
食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

- 特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために（突沸に注意）

飲み物を加熱しすぎない
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、「2 飲み物」で加熱する。➡ P.32
- お酒を自動であたためるときは、必ず、「3 酒かん」で加熱する。➡ P.32



油脂の多い食品・液体※や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する。

※バター・生クリーム・オリーブ油など

「レンジ」で加熱するときは、設定時間を控えめにする
加熱しすぎると、加熱後、取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる
端置きや、少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



次ページへつづく

安全上のご注意 必ずお守りください



警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために



ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



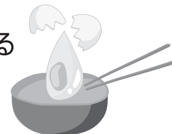
殻付きの卵は自動メニュー「22 温泉卵」以外では加熱しない

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



卵は必ず割りほぐす

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります





ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたやラップをするときは、すき間をあける。

電源プラグ・電源コードなどは



電源コードや電源プラグを傷付けない

(加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、はさみ込むなど)

傷付いたプラグは使わない

破損による感電、ショートして火災などの原因になります

修理は販売店にご相談ください。



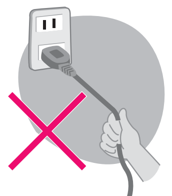
ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります



電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない

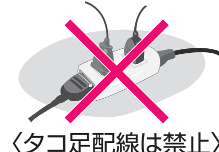
感電や、ショートによる発火のおそれがあります





電源は、延長コードを含め、定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う

異常発熱による火災の原因になります



〈タコ足配線は禁止〉



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因になります

ゆるんだコンセントは使わないでください。



電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る

ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります



長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化で火災の原因になります



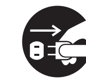
警告

次の点もご注意ください



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど、感電、けがのおそれがあります



本体のお手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う

やけど、感電、けがのおそれがあります



ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない

電子レンジが転倒、落下し、けがのおそれがあります





ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

異常・故障時には



直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例

●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。

すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。



注意

設置について



転倒や落下をさせない

けが、感電、電波漏れの原因になります

●不安定な場所に置かない。
●置き台からはみ出さない。
●ドアに無理な力を加えない。

●転倒防止金具C(別売)をご利用ください。➡ P.11

万一、転倒・落下したら

外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。

次ページへつづく

安全上のご注意 必ずお守りください



注意

設置について（つづき）

本体上面、壁との間は下表以上の距離を確保する
過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります
●本体の上には物を置かない。

この電子レンジは「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離（cm）	10	0	0	（開放）	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

レンジ（電波）を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
●容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない
発火や発煙の原因になります
●庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

庫内の包装材は取り出す
焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤（脱酸素剤）などを取り出す
発火や発煙のおそれがあります

「スチーム」以外ではレトルトパウチ食品や缶詰などはあたためない
火花が出て、破裂するおそれがあり、やけどの原因になります

金属容器・付属の角皿は

レンジ（電波）を使う加熱では、金属容器などは使わない
火花が出て、発火・発煙・ドアガラスの割れによるけがのおそれがあります
●付属の角皿、金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、「オーブン」（発酵）や「グリル」上面以外では使わない。

付属の角皿は、「オーブン」（発酵）や「グリル」上面以外では使わない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

調理中、調理後は

万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない
酸素が入り、勢いよく燃えます
●次の処置をして鎮火を待ってください。
①「取消」ボタンを押す。
②電源プラグを抜く。
③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部（本体・ドア・庫内など）に素手で触れない
やけどのおそれがあります
●特に、本体や付属の角皿・グリル皿は高温になります。

排気口に手や物を近づけない
湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります

次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける
やけどのおそれがあります
●ドアを開けるとき
●食品を取り出すとき
●ラップやふたを外すとき
●ヒーター加熱後、付属の角皿やグリル皿を急冷するとき

庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない
破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

付属の角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する
やけどのおそれがあります
●角皿に湯を張るとき
●角皿を庫内に入れるとき
●角皿を取り出すとき（熱い湯が残っています）

ドアは

物をはさんだまま使わない
電波漏れの原因になります

調理中や調理後に水をかけない
ガラスが割れて、けがの原因になります

開閉時は指のはさみ込みに注意する
けがのおそれがあります

お弁当をあたためるときは

直接「あたため」ボタンを押してあたためない
容器の変形や溶けのおそれがあります
●「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。
➡ P.52

ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

使用上のお願い

設置場所は

■本体は、テレビやラジオ、無線機器(無線LANなど)やアンテナ線から4m以上離してください。
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

■電源コンセントにアース端子がないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

■次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法律で義務付けられています。
●湿気の多い場所:
飲食店の厨房や酒、しょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など
●水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける):
生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

付属品について

■付属の角皿やグリル皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

×は使えません。　●角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。(安全上のご注意➡ P.8)

加熱方法	レンジ	スチーム	グリル(両面、下面)	グリル(上面)	オーブン
角皿	×	×	×	○	○
グリル皿	×	○	○	○	○※

※2段のときは、グリル皿を上段に入れて焼きます。

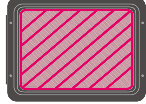
お料理するときは

■記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

■仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。
特に冷蔵庫内のパーシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がることがあります。

グリル皿:食品の置きかた

■食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。



調理時は必ず

■クリーントレーを取り付けた状態でお使いください。
クリーントレーを外した状態で調理すると、「U12」(エラー表示)が出ます。➡ P.66

レンジ使用調理では

■缶詰(金属容器)や、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)は、別の容器に移して加熱してください。

スチーム調理終了後は

■庫内底面に、湯がたまることがあります。冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。

■クリーントレー(➡ P.12)にも水がたまります。毎回捨ててください。

■本体周辺(上部)の水滴をふき取ってください。本体の上に棚があるときなど、水滴が付くことがあります。

ヒーター調理後は

■必ずお手持ちのミトン2枚を使い、両手で出し入れしてください。
角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため必ずミトン2枚を使い、落とさないよう両手で出し入れしてください。

調理後は必ず

■庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。(さびの原因になります)
この製品は、スチームを効率よく使用できるように、機密性の高い設計になっているため、スチームを使っていないときにも、調理後、庫内(側面・底面)に水滴が付着します。冷めてから、そのつどふきんなどで、ふき取ってください。

付属品・別売品





レンジ(電波)を使う加熱では、容器や付属品だけで動作させない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
●故障を防ぐため、安全機能が働き、停止することがあります。



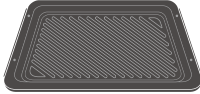
付属品

角皿 1枚
品番:A0603-1S30
●熱変形防止のため平らではありません。



電波を使う
レンジ加熱調理では、
火花が出るため使えません。

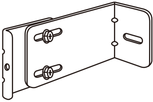
グリル皿 1枚
品番:A443S-1S50



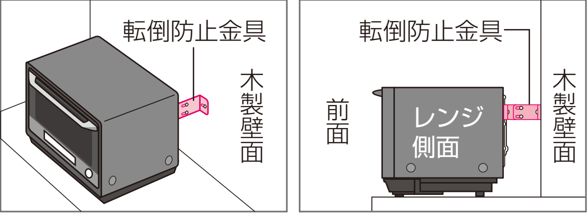
●角皿、グリル皿について➡ P.10

別売品

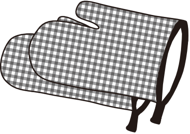
転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
品番:A195A-1K20
希望小売価格:1,050円(税込み)
●地震対策としてもお使いください。



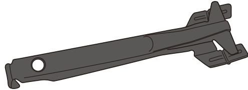
●設置イメージ



ミトン 2枚
品番:A060M-1R50
希望小売価格:1,575円(税込み)



取っ手
品番:A0604-1E00
希望小売価格:840円(税込み)

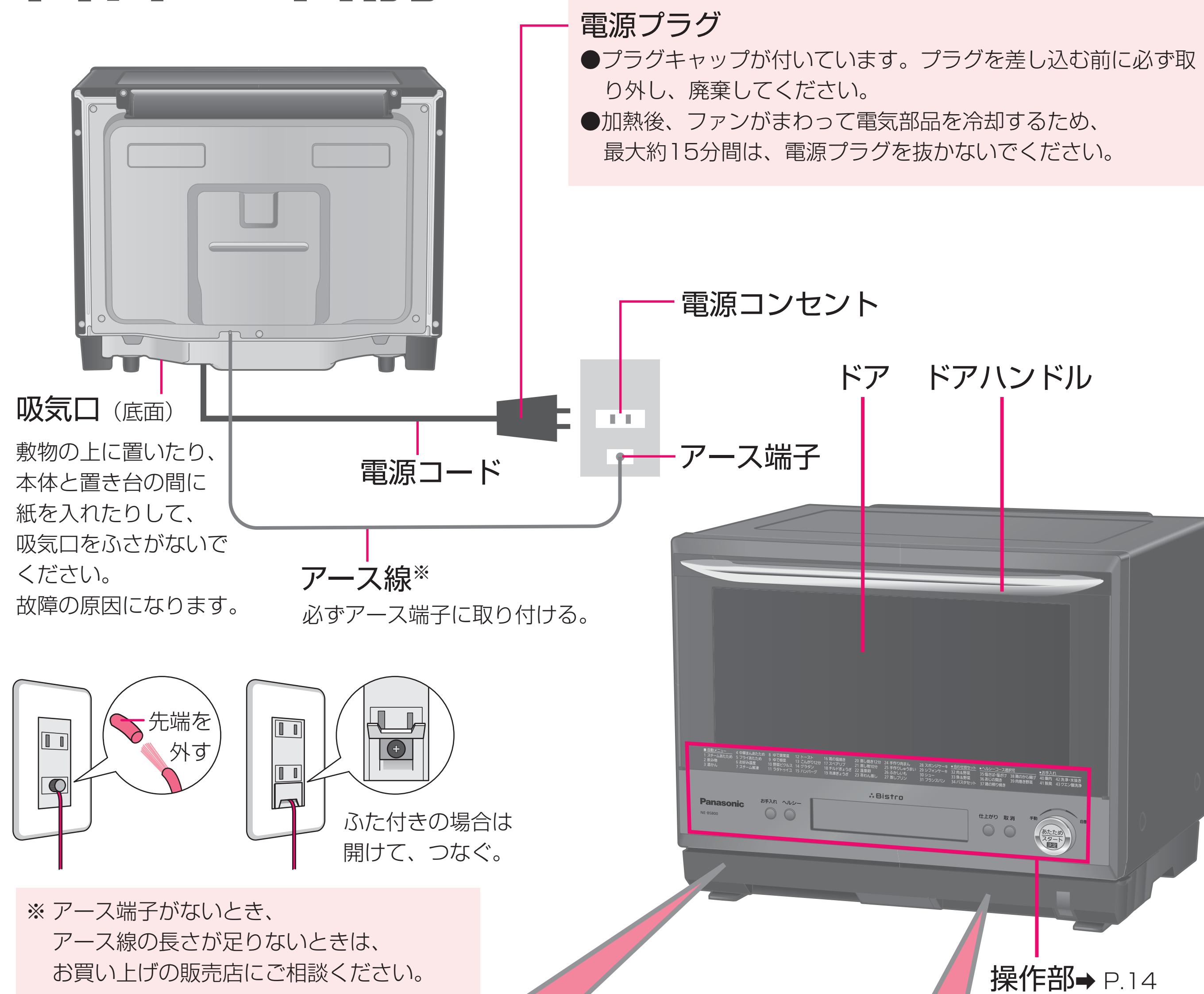


クエン酸(40g×2袋)
品番:SAN-80
希望小売価格:294円(税込み)
●食品添加物につき、
食品衛生上無害です。

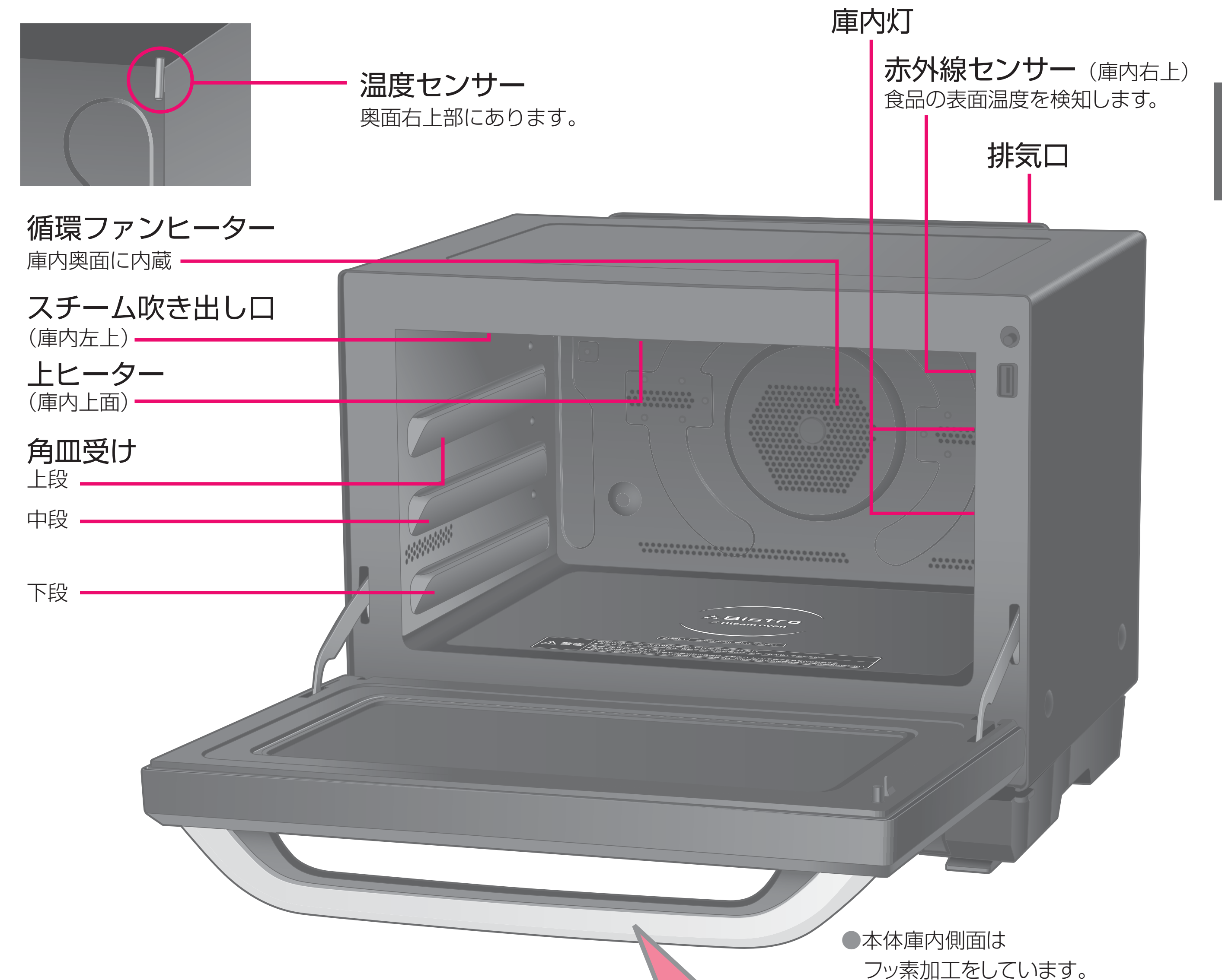
希望小売価格は2013年3月現在

●付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
CLUB Panasonic
Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前



※ アース端子がないとき、
アース線の長さが足りないときは、
お買い上げの販売店にご相談ください。

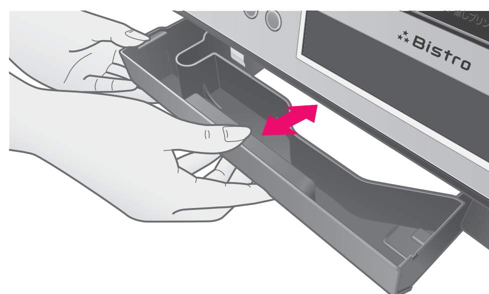


●本体庫内側面はフッ素加工をしています。

クリーントレー

食品カスや水滴、スチームの水などを受けるトレーです。

■取り付け／取り外しかた

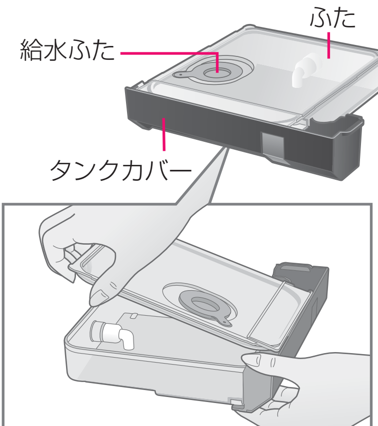


●加熱時は必ず、クリーントレーを取り付けた状態でお使いください。取り付けられていないと「U12」を表示します。➡ P.66

●水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。
また、取り付け時には奥までしっかりと押し込んでください。

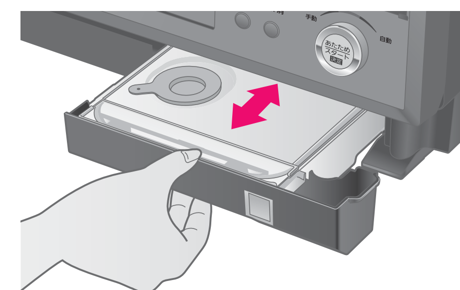
給水タンク

スチーム使用メニュー調理時、給水ふたを開け、「満水」まで水を入れてセットします。➡ P.22



●ふた、タンクカバーは外せます。
（タンクカバーの外しかた➡ P.56）
ふたは「ここから開ける」と刻印されている方向から開けてください。

■取り付け／取り外しかた



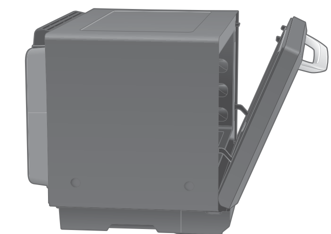
●ふたと給水ふたが確実に閉まっていることを確認してください。

●タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込みます。

ドア（ドアハンドル）

●自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。

●ドアを少し開けた状態で固定できます。
加熱終了後、庫内の蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させるときに便利です。(顔を近付けないでください)



⚠ 注意


ドアを開けるとき、蒸気に気を付ける
やけどのおそれがあります

イラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には、注意ラベルがはられています。

次ページへつづく

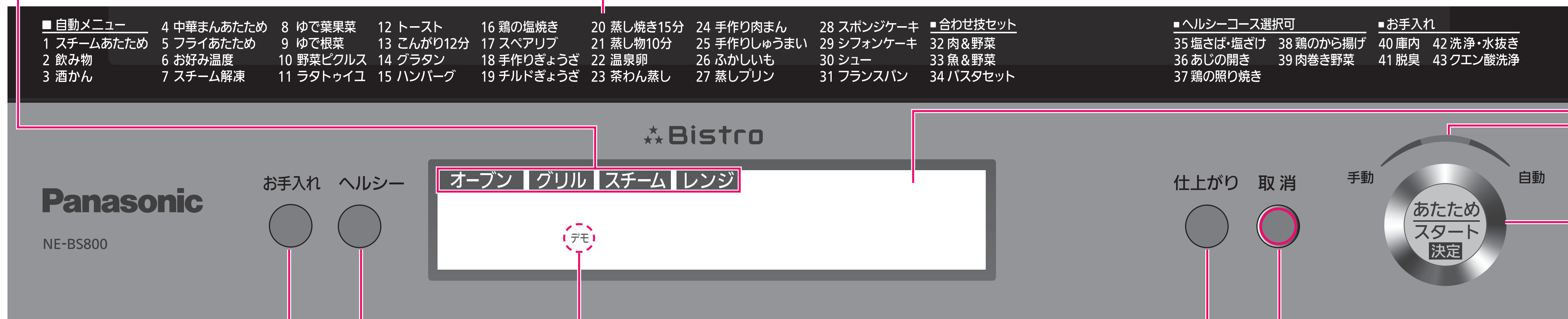
各部の名前 操作部

左へまわすと
表示部に手動メニューを順次表示していきます。

※手動メニュー（手動加熱）
レンジの出力、オーブン・発酵の温度、加熱時間などを設定して加熱することをいいます。

右へまわすと
自動メニュー番号が表示部に表示されます。

●自動調理メニュー 一覧➡ P.25



表示部
自動や手動メニュー※、使用する付属品と棚位置、レンジ出力や仕上がり調節、温度や時間などを表示します。

オレンジのランプ
●操作できるときに点灯、点滅します。

ダイヤル／あたため・スタート（決定）ボタン
●初期画面の状態で押すと「あたため」がスタートします。
●選んだメニューや合わせた温度、時間を確定したあとに押すと加熱がスタートします。（自動）
●押すことができるときに、点灯または点滅します。（加熱中は消灯）
基本の使いかた➡ P.16
●ダイヤルをまわして手動メニューから自動メニュー、自動メニューから手動メニューの切り替え時に「ピピッ」という基点音が鳴ります。

デモモード（店頭用モード）
表示部に「デモ」と表示されているときは調理できません。

【解除方法】
①ダイヤルを左にまわし、「レンジ」に合わせる。
②「あたため・スタート」ボタンを4回押す。
③「取消」ボタンを4回押す。

取消ボタン
■操作を取り消す（初期画面に戻る）調理を中止するとき
調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、「あたため・スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

●ブザー音を消すことができます。
設定のしかた➡ P.17

お手入れボタン
お手入れ機能を選ぶとき
➡ P.57

ヘルシーボタン
自動メニュー35～39でヘルシーコースが選べます
➡ P.38

仕上がりボタン
●自動メニューの仕上がりを変えるとき
➡ P.27、33～35、37、39
●スチームプラス設定時
➡ P.50

■自動電源オフ機能
しばらく操作をしないと、1分後に表示部が暗くなります。
また、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。
電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。（約2～15分）



ドアを開けると電源が入ります

■電源を入れるには
通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。
自動電源オフ時はドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。
表示部に初期画面を表示します。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

基本の使いかた

押すだけ（あたため）

■ごはんやおかずをあたためるときは

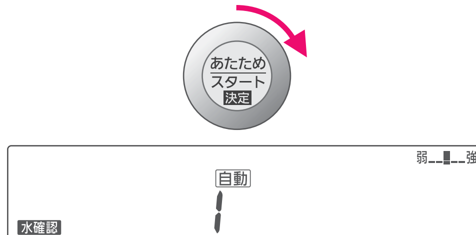
1 「あたため」ボタンを押してあたためる



右にまわして押す（自動で加熱）

■自動メニューを選ぶときは

1 ダイヤルを右にまわし、自動メニュー番号を選ぶ



●ダイヤルをまわすごとに表示部のメニュー番号が進んでいきます。

2 スタートする

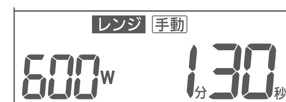
左にまわして押す（手動で加熱）

■手動メニューを選ぶときは

1 ダイヤルを左にまわし、決定する

2 ダイヤルをまわして下記の内容を選び、決定する
レンジ　：レンジ出力
スチーム：そのまま**3**へ
グリル　：グリル皿の棚位置など
オーブン：予熱あり、なし、段数

3 ダイヤルをまわして時間（または温度）を合わせ、スタートする



●「オーブン 予熱なし」の場合は温度を合わせたあと、さらに時間を合わせて加熱をスタートさせます。

設定変更について

以下の5項目の設定の変更ができます。

1：ブザー音
2：追加加熱の表示時間
3：電気代の表示
4：電気代の確認
5：電気代の単価設定

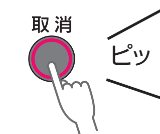
●加熱中は設定や変更はできません。

1：ブザー音

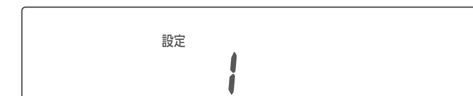
■ブザー音の設定を変えたいときは

操作音や終了音を消したり、鳴らしたりすることができます。

1 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す



2秒間押す
（3回くり返す）

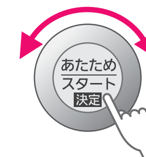


2 「設定1」を選び、決定する





3 パターンを選び、決定する





●設定した内容を表示します。
3秒後初期画面に戻ります。

●ブザー音の設定パターン
工場出荷時は「パターン1」の設定になっています。
●パターン1：すべて鳴る
●パターン2：操作音のみ消す
●パターン3：操作音と終了音などを消す
（終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、予熱完了ブザー音などが含まれます）

ブザー音を「パターン3」に設定しているときは、予熱完了ブザーも鳴りません。
予熱時間は各メニューを参考に予熱完了の表示をご確認ください。

次ページへつづく

設定変更について（つづき）

2：追加加熱の表示時間

■追加加熱の表示時間を変えたいときは

●工場出荷時は6分間の表示時間です。
➡ 詳細は、P.23「追加加熱してください」参照

1 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す



2秒間押す
（3回くり返す）

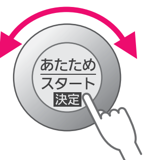
設定 1

2 「設定2」を選び、決定する



6.00 分 秒

3 時間を合わせ、決定する
（1～6分間の設定とOFFの設定ができます）



3.00 分 秒

●設定した内容を表示します。
3秒後初期画面に戻ります。

3：電気代の表示

電気代表示について➡ P.19

■加熱後電気代を表示させたくないときは

●工場出荷時は加熱後電気代の表示を「On」設定にしています。

1 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す



2秒間押す
（3回くり返す）

設定 1

2 「設定3」を選び、決定する



On

3 「OFF」を選び、決定する



OFF

●設定した内容を表示します。
3秒後初期画面に戻ります。

4：電気代の確認

■電気代を確認したいときは

●最後に加熱した電気代の確認ができます。

●調理後に電気代表示をしない設定のときも確認できます。

1 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す



2秒間押す
（3回くり返す）

設定 1

2 「設定4」を選び、決定する（電気代を表示）



電気代 約 22 円

●「取消」ボタンを押すと初期画面に戻ります。

●電気代を0円に戻す場合は、「スタート」ボタンを2秒間押します。

電気代表示について

●加熱後、電気代の目安を表示します。
　●加熱途中で取り消されたときも途中までの電気代が確認できます。（電気代の確認➡ 上記参照）

●「あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」、「6 お好み温度」、「40～43 お手入れ」は加熱後ドアを開けると電気代表示は消えます。
（電気代の確認➡ 上記参照）

●電気代表示は、0～99.9円まで0.1円単位（0.1円未満は四捨五入）、100～999円まで1円単位で表示されます。

●使用時間の短いときや消費電力量の少ないときは約0.0円と表示されることがあります。

お知らせ
表示される電気代は、計量法で定められた算出方法と異なるため、公的な取り引きに用いることはできません。電気代はあくまでも目安であり、ご使用機能、加熱時間、周囲の環境、開始時の庫内の温度などによって異なります。

5：電気代の単価設定

■電気代の単価の設定を変えたいときは

●表示する電気代は、本体で記録した消費電力と電気代単価を元に算出しています。
電気代単価は、工場出荷時22円／1kWhで設定していますが各ご家庭に合わせて設定単価を1～99円に変更できます。

●電気代単価は、各ご家庭と電力会社との契約により異なります。
電力会社より発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。

1 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す



2秒間押す
（3回くり返す）

設定 1

2 「設定5」を選び、決定する



単価 設定 22 円

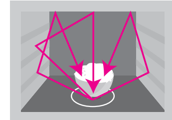
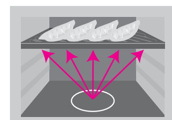
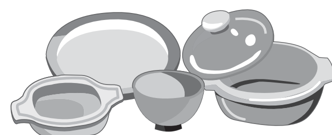
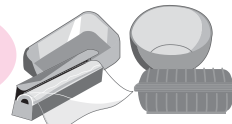
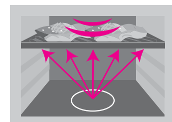
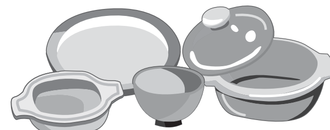
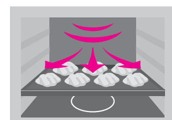
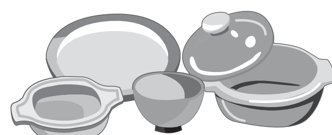
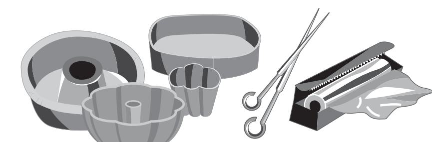
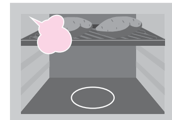
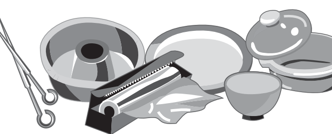
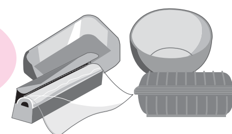
3 1kWhあたりの電気代単価を設定し、決定する



単価 設定 21 円

●設定した電気代単価を表示します。
3秒後初期画面に戻ります。

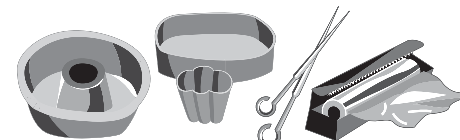
使える容器・使えない容器

加熱の種類	使える容器
レンジ 800～150W 300Wスチーム  レンジ加熱 (300Wスチームはレンジとスチーム)	⚠ 警告 直接「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「8 ゆで葉果菜」、「9 ゆで根菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない 容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります
下面グリル  レンジ加熱	○ 陶器、磁器、耐熱ガラス  ●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ○ 耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 熱に弱い「ふた」に注意  ●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋 ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器
両面グリル  レンジ+ヒーター加熱	○ 陶器、磁器、耐熱ガラス  ●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
オーブン(発酵)、上面グリル  ヒーター加熱 (発酵はヒーターとスチーム 上面グリルは上ヒーターのみ)	○ 陶器、磁器、耐熱ガラス  ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ○ 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器※  ●取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。 ※シリコン容器は、オーブン(発酵)のみで使えます。容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。上面グリルでは使えません。
スチーム  スチーム加熱	○ 陶器、磁器、耐熱ガラス、金属容器、アルミホイル、金ぐし  ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ○ 耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 熱に弱い「ふた」に注意  ●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋 缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることもできます。➡ P.54

使えない容器

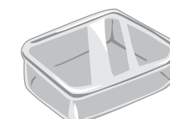
レンジ・下面グリル

✕ 金属容器、アルミホイル、金ぐし



●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
➡ 安全上のご注意 P.8

✕ 耐熱140℃未満のプラスチック



●高温になり、溶けます。

✕ ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂

●電波で変質します。

両面グリル

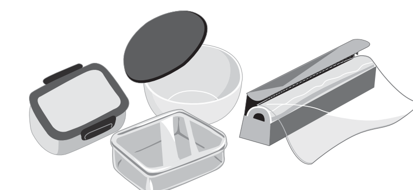
✕ オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ

✕ 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器

●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
➡ 安全上のご注意 P.8

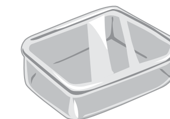
オーブン(発酵)、上面グリル

✕ オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ



スチーム

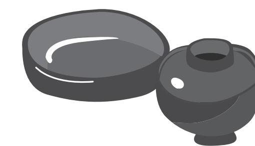
✕ 耐熱140℃未満のプラスチック



●高温になり、溶けます。

共通

✕ 漆器



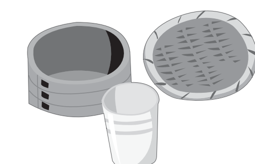
●塗りがはげたりひび割れたりします。

✕ 耐熱性のないガラス

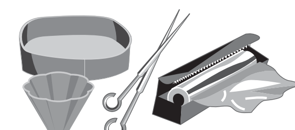


●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。

✕ 紙製品や木、竹製品



●レンジ加熱で市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。
●針金を使っている物は燃えやすくなります。
●耐熱加工されているクッキングシートやオーブンシートなどはパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。



使いこなしのポイント

準備するとき

給水タンク

■スチームを使うときは

給水タンクに、満水まで水を入れる 水

①給水タンクを取り出す。

②給水ふたを開け、「満水」の線まで水を入れる。
（水を入れ過ぎるとタンクカバーのすき間に水がたまり、こぼれることがあります）

給水ふた
満水
タンクカバー

③給水ふたをしっかり閉め、タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込む。
（斜めに持つと水漏れすることがあります）

●水は、毎回入れかえてください。
●塩素消毒されている水道水をおすすめします。
カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは、毎回給水タンクを洗ってください。
●浄水器の水　●アルカリイオン水
●ミネラルウォーター　●井戸水など
●調理後は、クリーントレー、タンクカバーにたまった水を、毎回捨ててください。
●タンクへの給水忘れを防ぐために、スチーム使用のメニューを選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。
タンクに水が入っていても表示します。
加熱をスタートすると表示は消えます。

食品を入れるとき

■食品を用意して

食品は、容器に入れて庫内中央に置く

この円形のイラストを目安に置いてください。

加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。➡ P.10

■あたためや解凍で

庫内が熱いときは手動を使う

ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまく働かず「U50」を表示することがあります。
「取消」ボタンを押して手動の「レンジ」で調理できます。
加熱時間の目安 ➡ P.52
「U50」について ➡ P.67

異常ではありません!

スチーム使用時は…
●蒸気がドアの周囲から少しもれることがあります。
●終了後、庫内底面や側面に湯または水滴がたまることがあります。
冷めてからふきんなどでそのつどふき取ってください。

設定するとき

Bistro
仕上がり　取消
あたため
設定約 70℃

■あたためや自動メニューはスタート後にも

温度や仕上がりを変えられます

下記のような画面の「℃」または仕上がりの表示が点滅中（スタート後、約14秒間）にダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

あたため
設定約 70℃
点滅中
弱 強
点滅中

スタート前にも、メニュー選択中に仕上がりを変えられます。
詳しくは、各使いかたのページをご覧ください。

加熱後は

■取り出すときは

熱いので気を付ける

●グリル皿や角皿は、必ずお手持ちのミトン2枚を使い、落とさないよう両手で取り出してください。
●庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。（6分間）
●あたためなどで熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。
●加熱終了後、ドアを少し開いた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。（顔を近付けないでください）

■加熱が足りないときは

追加加熱してください

●加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
●追加できる時間
●自動メニュー：最大10分まで
●手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。
●ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅が消えたときは、各使いかたのページを見ながら、再度加熱してください。
●ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅時間（工場出荷時6分間）を変更できます。

1～6分の設定が可能
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中（1～6分間）に時間を合わせて追加加熱ができます。

設定 OFF
加熱終了後、追加加熱はできません。
手動で時間を合わせて加熱してください。

■設定のしかた
初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す。
ダイヤルをまわして「設定2」を選び、決定する。

取消
ピッ
設定 2

2秒間押す（3回くり返す）

6分00秒

時間を合わせ、決定する。
（ダイヤルをまわすと1～6分間の設定とOFFの設定ができます。）

3秒後、初期画面に戻ります。

イラストは、実物と異なる場合があります。

加熱のしくみ

	加熱方法	加熱のしくみ	
レンジ	800～150W レンジ加熱	電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い摩擦熱を起こします。 その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。	■電波の性質 食品や水分には吸収。 陶器やガラスは透過。 金属には反射。
レンジ	300Wスチーム レンジ+スチーム加熱	電波とスチームで食品を加熱し、しっとりふっくら仕上げます。 メニュー例：肉まんなど	●スチームは、スタートして約1分後に発生します。 ●調理時はスチームを発生させるため、ふた（ラップ）はしないで加熱します。
グリル	グリル（両面） レンジ+ヒーター加熱	電波と上ヒーターで食品を加熱します。裏返しの手間なく焼けます。 メニュー例：ハンバーグ・塩さば・塩ざけ・スペアリブなど	●両面グリルの加熱時間は、料理レシピ編の加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。 ●焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱してください。 ●脂が少ない魚は、焦げ色が付きにくくなります。 ●グリル皿に触れていない部分は、焦げ色が付きません。
グリル	グリル（上面） ヒーター加熱	上ヒーターのみで食品を加熱します。上面の追加加熱ができ、食品の上面のみ焦げ目を付けられます。 メニュー例：塩さば・塩ざけなどの、上面を焼くときに	
グリル	グリル（下面） レンジ加熱	電波のみで食品を加熱します。下面の追加加熱ができ、食品の下面のみ焦げ目を付けられます。 メニュー例：ぎょうざ	
スチーム	スチーム スチーム加熱	スチームで食品を加熱し、蒸し上げます。 メニュー例：しゅうまいなど	●調理時はスチームを発生させるため、ふた（ラップ）はしないで加熱します。ただし、茶わん蒸しは共ぶたが必要です。
オーブン（発酵）	オーブン（1段） ヒーター加熱	上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：魚のホイル焼き・スポンジケーキなど	●加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめに。 ●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。 ●焼きムラが気になるときは、加熱途中で、食品の前後などを入れかえます。 ●オーブン加熱では、熱風による影響で焼きムラになるため、中段は使えません。 ●「発酵」はスチームを使用しています。
オーブン（発酵）	オーブン（2段） ヒーター加熱	循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：シュー・クッキー・バターロールなど	

自動調理メニュー 一覧

メニューに適した加熱方法と時間を自動でコントロール。メニューに合わせたあたためやおいしい料理が作れます。
「自動メニュー35～39」は、「標準コース」または、脂や塩分を落として調理する「ヘルシーコース」を選ぶことができます。「ヘルシー」ボタンを押さない場合は、「標準コース」で調理します。

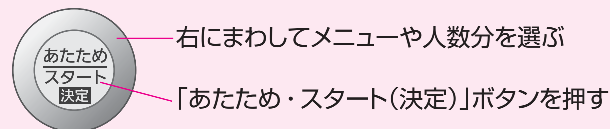
■：2人分、4人分対応メニューです。　◆：1～6人分対応メニューです。
◎：2人分のメニューです。　●：1～4人分対応メニューです。
💧：スチーム使用メニューです。給水タンクに満水まで水を入れてください。➡ P.22

	メニュー番号	メニュー名		参照ページ	マーク一覧
自動メニュー	1	スチームあたため		P.26	💧
	2	飲み物		P.32	
	3	酒かん		P.32	
	4	中華まんあたため		P.32	● 💧
	5	フライあたため		P.34	💧
	6	お好み温度		P.28	
	7	スチーム解凍		P.34	💧
	8	ゆで葉果菜		P.36、106	
	9	ゆで根菜		P.36	
	10	野菜ピクルス		P.108	
	11	ラタトゥイユ		P.104	
	12	トースト		P.78	●
	13	こんがり12分		P.136～141	◎
	14	グラタン		P.112、113	■
	15	ハンバーグ		P.123	■
	16	鶏の塩焼き		P.121	■
	17	スペアリブ		P.122	■ 💧
	18	手作りぎょうざ		P.158、159	💧
	19	チルドぎょうざ		P.151	💧
	20	蒸し焼き15分		P.145～151	💧
	21	蒸し物10分		P.142～147	💧
	22	温泉卵		P.156	💧
	23	茶わん蒸し		P.156、157	◆ 💧
	24	手作り肉まん		P.153	💧
	25	手作りしゅうまい		P.152	💧
	26	ふかしいも		P.82	💧
	27	蒸しプリン		P.83	💧
	28	スポンジケーキ	※2	P.96、97	💧
	29	シフォンケーキ	※2	P.93	💧
	30	シュー	※2	P.88、89	💧
	31	フランスパン	※2	P.76	💧
	32	肉&野菜	合わせ技セット	P.131～133	■
	33	魚&野菜	合わせ技セット	P.128～130	■
	34	パスタセット	合わせ技セット	P.125～127	■
	35	塩さば・塩ざけ※1	「ヘルシーコース」選択可	P.115、117	■ 💧
	36	あじの開き	「ヘルシーコース」選択可	P.116	■ 💧
	37	鶏の照り焼き	「ヘルシーコース」選択可	P.121	■ 💧
	38	鶏のから揚げ※1	「ヘルシーコース」選択可	P.111	■ 💧
	39	肉巻き野菜※1	「ヘルシーコース」選択可	P.122	■ 💧

※1は「標準コース」はスチームを使用していません。
※2は予熱ありメニューです。

●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。
●仕上がりは、食品の状態（大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など）によって異なります。

あたためる（あたため／スチームあたため）



右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート（決定）」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

⚠ 警告



直接「あたため」ボタンを押してあたためるときは

- 100g未満の食品は45℃以上であたためない
  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
  「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.52
- 粒入りスープはあたためない
  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
  ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.52
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
  容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

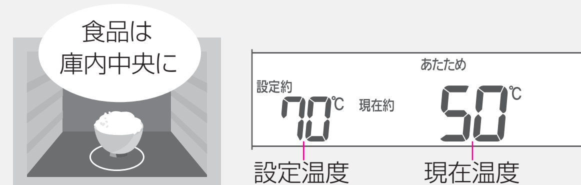
スピーディーに



調理済みのおかずや
ごはんなどを、自動で
すばやくあたためます。

レンジ加熱

1 「あたため」ボタンを押す（加熱開始）



- 100～500gまで。（冷凍ごはんは300gまで）
- 食品により、ラップをする。➡ P.31
- ラップは少しすき間をあける。（密閉は破裂の原因）
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。（沸とうするおそれ）
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 冷凍ごはんは耐熱性の平皿などにのせて加熱する。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。
  （「あたため」ボタンではうまくできません）
- 現在温度は
  - 約50秒後から表示します。
    （短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
  - 0℃未満は表示しません。

■仕上がり温度を変えるとき（温度の目安➡ P.28）

- スタート後、表示部の「℃」が点滅中（約14秒間）に
  ダイヤルをまわして変更できます。
  「仕上がり」ボタンを押しても変更できます。
- 45～90℃まで。
  工場出荷時の設定は70℃。
- メモリー機能
  55～75℃に設定した場合、その温度は記憶され、
  次回のあたため時に表示されます。



■加熱不足のときは追加加熱をする
取り出して混ぜたり、並べかえなどをして
「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。
➡ P.52

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して
「レンジ」で加熱してください。➡ P.67

スチームで しっとり

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.22

自動メニュー
「1 スチームあたため」

スチームで食品の乾燥を
防いで、しっとり、
ふっくらあたためます。

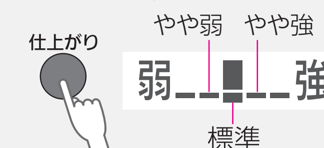
レンジ+スチーム加熱

1 自動メニュー「1」を選び、「スタート」（加熱開始）



- 100～500gまで。（冷凍ごはんは300gまで）
- ラップはしない。（ただし、冷凍ごはんはラップをしたままで加熱できます）
- 異なる食品は同時にあたためられません。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。
  （「1 スチームあたため」ではうまくできません）

■仕上がりを変えるとき



- スタート後、仕上がりの表示が点滅中（約14秒間）に
  ダイヤルをまわして変更できます。
  「仕上がり」ボタンを押しても変更できます。
- 小さな切り身魚や小魚などは、脂の具合や形状によって
  はじけることがあるので、「弱」で。
- 残り時間は途中から表示します。
  （短い時間で終了するときは、表示しない場合が
  あります）
- 「あたため」ボタンより、時間はやや長くかかります。

■加熱不足のときは追加加熱をする
ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中（6分間）に、
時間（最大10分）を合わせてスタートします。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅（6分間）が消えたときは
取り出して混ぜ、「レンジ」300Wで加熱します。

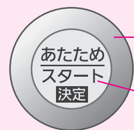
■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して
「レンジ」300Wスチームで加熱してください。➡ P.67

お願い
庫内に湯が残ることがあります。
庫内が十分に冷めてからふきんなどでふき取ってください。

次ページへつづく

あたためる お好み温度


右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す



■付属の角皿は使えません

−10〜90℃の
お好み温度に

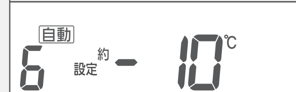
自動メニュー
「6 お好み温度」

人肌にしたい
ベビーフードや、
カチカチに凍った
アイスクリームなども
食べやすくできます。

レンジ加熱

1 自動メニュー「6」を選び「決定」、温度を合わせる





●−10〜90℃まで。
「6 お好み温度」を選ぶと40℃を表示します。
「仕上がり」ボタンを押しても温度を変更できます。

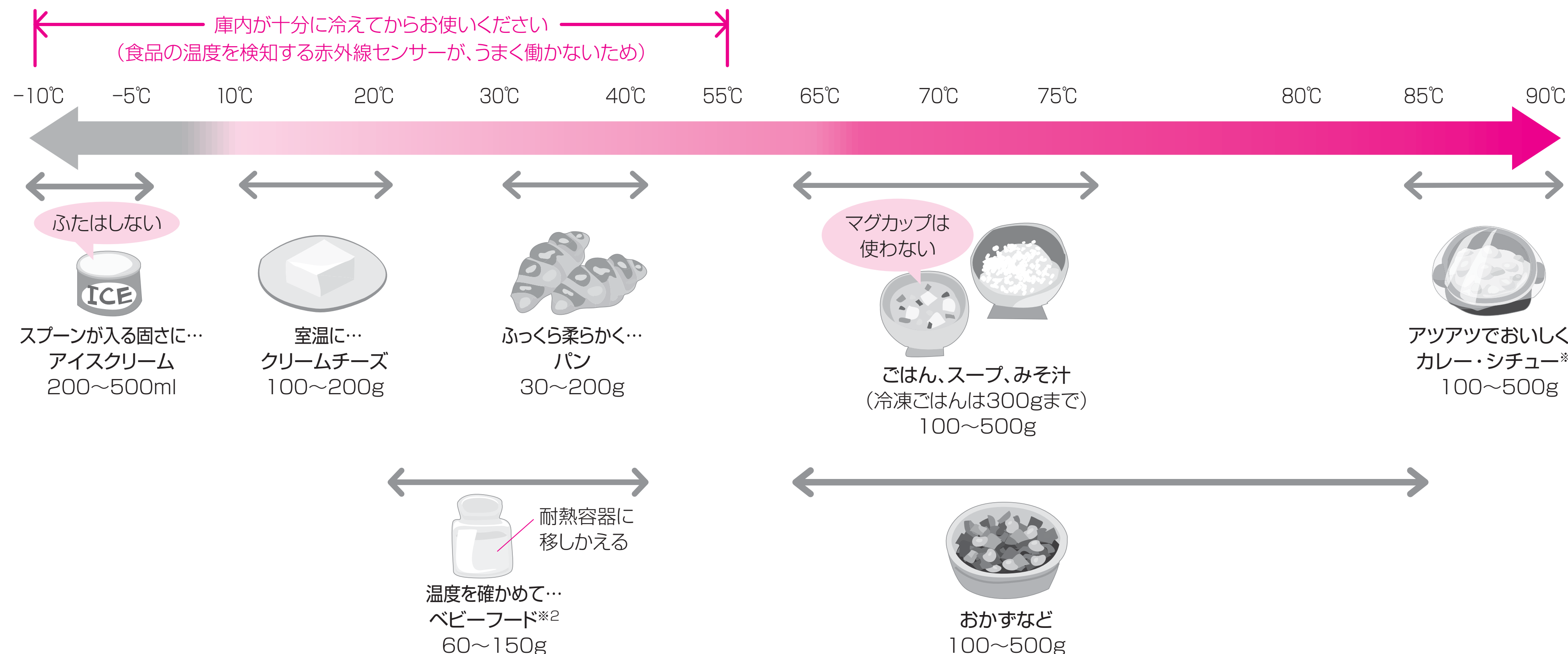
●食品により、ラップをする。➡ P.31
●食品の分量にあった耐熱容器で。

2 「スタート」(加熱開始)

●スタート後に温度変更はできません。
●現在温度は
- ●約50秒後から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
- ●0℃未満は表示しません。

●加熱中、「あたため・スタート」ボタンを押すと設定温度が確認できます。
●**メモリー機能**
−10〜75℃に設定した場合、その温度は記憶され、次回のあたため時に表示されます。

■食品とお好み温度の目安(5℃きざみで合わせられます)



※1 冷凍したカレーやシチューは、ラップをして「レンジ」600Wで加熱後、混ぜてください。➡ P.52
※2 冷凍したベビーフードは、あたためられません。

⚠ 警告

🚫 「6 お好み温度」で加熱するときは

●100g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
➡ P.52

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。
➡ P.52

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

あたためるときの注意とコツ

■以下の食品をあたためるときは、
安全上、直接「あたため」ボタンを押さないでください（安全上のご注意➡ P.5～7、9）

食品	加熱方法 または 注意事項
●少量や指定分量以外の食品 ●100g未満の食品(45℃以上に設定の場合) ●ふた・および、ふた付きの容器に入った食品 ➡ 赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎによる発煙・発火のおそれ	●油脂の多い液体、粒入りスープはラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52 ●バターはラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する➡ P.124
●油脂の多い液体(バター、生クリーム、オリーブ油など) ●粒入りのスープ ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ	
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など ●お酒 ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ	「2 飲み物」「3 酒かん」で加熱する➡ P.32
●割りほぐしていない卵、ゆで卵(殻付き・殻なし) ●ぎんなん、くりなど殻や膜のある食品 ●ふた・せんなどを閉めた容器、ビン、密閉状態の食品 ➡ 破裂によるけがのおそれ	●卵は割りほぐす ●ゆで卵は必ず半分に切る ●殻・膜には割れ目を入れる ●ふた・せんは外す(レンジ用のふたやラップはすき間をあける) 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52
お弁当 ➡ 容器が変形するおそれ	ふたやラップを外し、ゆで卵・アルミケース・調味料は取り出す 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52

■直接「あたため」ボタンを押すと上手にあたためられない食品

食品	加熱方法 または 注意事項
中華まん ➡ 皮が固くなったり、具が熱くなりすぎたりします	「4 中華まんあたため」で加熱する➡ P.32
フライ・天ぷら ➡ カリッとあたたまりません	「5 フライあたため」で加熱する➡ P.34
クリームチーズ、アイスクリーム ➡ 溶けます	●「6 お好み温度」で温度を合わせて加熱する➡ P.28 ●パンは、「レンジ」600Wでも加熱できます➡ P.52
ベビーフード、介護食 ➡ 熱くなりすぎるおそれ	
パン ➡ 固くなります	
500gを超える食品、冷凍カレー、冷凍パン、市販の冷凍食品・加工食品 ➡ うまくあたたまりません(加熱ムラ)	市販の食品はパッケージの指示に従う 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52
乾干物・ポップコーン・冷凍ゆで野菜 ➡ 加熱しすぎになります	「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52
いかなどのはじけやすい食品	「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱する➡ P.52

■あたためるときにコツが必要な食品

食品	加熱方法 または コツ
カレー、シチュー	具がはじけるため、必ずラップをして深めの耐熱容器に入れ、85～90℃に設定する また加熱後、必ず混ぜる
たれのかかった食品	たれが飛び散るおそれがあるため、必ずラップをする
おかず、汁物	赤外線センサーをうまく検知させるため、広口で浅めの耐熱容器を使う
分量に合わない器に入れた食品	食品の分量に合った耐熱容器であたためる

■次の食品は、2品以上で同時にあたためないでください。

●分量や温度に差がある食品
●ごはんとカレーなど、仕上がり温度が異なる食品
●から揚げやしゅうまいなど、小さくて油を多く含む食品
●ソース・たれのかかった食品
●みそ汁やスープなどの汁物と、ごはんやおかずなどの食品
●1つが、300gを超える食品

■ラップをする／しないのコツ

○

●蒸し物
●冷凍した食品 など

●水分を逃がさず
しっとりさせたい食品や、
はじけやすい食品など。

●しゅうまいなどの蒸し物
●カレー・シチュー
●煮魚
●たれがかかった食品
●冷凍ごはん（皿にのせる）
●冷凍食品（フライは除く）

●スチームを使ったあたためでも、カレー・シチューのあたため時にはラップをしてください。

×

●焼き物　●揚げ物
●いため物　●汁物 など

●水分を逃がして
パリッとさせたい食品や、
十分に水分のある食品
など。

●ごはん
●みそ汁・スープ※
●野菜いため
●焼きそば
●ハンバーグ
●焼き魚
●フライ・天ぷら
●肉じゃが

※粒入りのスープはラップをしてください。

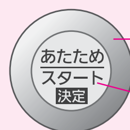
ラップはできるだけ食品に添わせましょう
●ラップが浮いていると、赤外線センサーが食品の温度をうまく検知できず、上手にあたためられないことがあります。容器をゆったりとおおい、食品に添わせます。
●ラップで密閉すると破裂することがあります。（安全上のご注意➡ P.6）

○ ラップ 食品　×

ラップの重なりは下にしましょう
重なりを上にすると上手にあたたまりません。

○　×

あたためる 飲み物／中華まんあたため



右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

牛乳やコーヒー、お酒などを

自動メニュー
「2 飲み物」「3 酒かん」

「2 飲み物」: 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など
「3 酒かん」: お酒

レンジ加熱

❶ 自動メニュー「2」または「3」を選んで、「決定」、杯数または本数を合わせる

飲み物は
庫内中央に



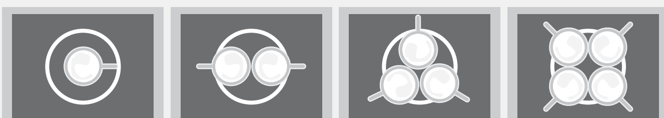


●広口で背の低い容器を使う。
　●酒かんは背の低い、ずんぐりとした容器を使う。
　コップでお酒をあたためるときも広口のコップを使う。



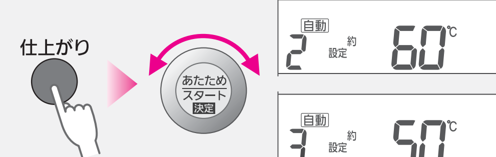
●容器の8分目まで入れる。
●加熱の前後は、必ず混ぜる。
●2杯以上は、分量をそろえる。

■個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)



●容器を端に置かないでください。沸とうのおそれがあります。

■仕上がり温度を変えるとき



飲み物: 35〜70℃
(工場出荷時の設定: 60℃)

酒かん: 40〜60℃
(工場出荷時の設定: 50℃)

●飲み物の種類や容器の形状によって仕上がりが変わるため、仕上がり温度で調節してください。
●スタート後も、表示部の「℃」が点滅中(約14秒間)にダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
●変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。
●飲み物の50℃と酒かんの50℃は仕上がり温度が異なることがあります。
　それぞれのメニューを正しく使い分けてください。

❷「スタート」(加熱開始)

■加熱不足のときは追加加熱をする
連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。
「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。
➡ P.52

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して「レンジ」600Wで加熱してください。➡ P.67



警告

飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)
加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、あたための「2 飲み物」または「3 酒かん」で加熱する。



水 タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

中華まんをフワッとしっとり

自動メニュー
「4 中華まんあたため」

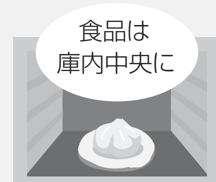
市販の中華まんを、フワッとしっとり仕上げます。

レンジ+スチーム加熱

(加熱時間の目安　冷蔵4個: 約9分、冷凍4個: 約13分)

❶ 自動メニュー「4」を選び「決定」、ダイヤルで「1〜4個」を選ぶ

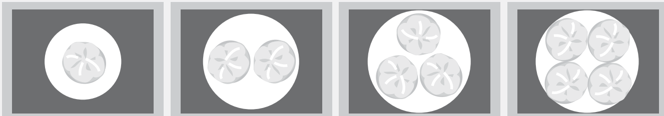
食品は
庫内中央に





●冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたために。
●分量は一度に1〜4個まで。
●1個の重さは70〜120gまで。
●ふたやラップはしない。
●平皿にのせる。
●手作りの物はうまくあたたまりません。

■個数に合わせた置きかたがあります



❷「仕上がり」ボタンで種類や大きさ、重さに合わせて仕上がりを選ぶ(5段階)



●スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)にダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

	弱	やや弱	標準	やや強	強
中華まん	—	—	小	中	大
目安重量	—	—	70〜120g		
あんまん	小	中	大	—	—
目安重量	70〜120g			—	—

●室温の中華まん・あんまんは熱めに仕上がりますので、上表より1〜2段階弱めに設定してください。
●70g未満や120gを超える中華まん・あんまんのあたためはうまくできません。
「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。

❸「スタート」(加熱開始)

■加熱不足のときは追加加熱をする
連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」300Wスチームで、様子を見ながら加熱します。

■手動であたためるとき
「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」で、加熱時間を合わせます。➡ P.53、54

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。



あたためる 揚げ物 ／解凍する スチーム解凍

右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

フライや天ぷらをカリッと

自動メニュー
「5 フライあたため」

調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッと揚げたてのようにあたためます。

グリル皿

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

(加熱時間の目安：約8分)

1 自動メニュー「5」を選ぶ

食品はグリル皿に並べる
(上段)

- 分量は100～700gまで。
- ラップはしない。
- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
- 食品はグリル皿に直接のせる。(オーブンシートも使えます)

お願い
- アルミホイルは火花が出るので、使えません。
- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

2 食品の温度や重さに合わせて仕上がりを選ぶ(5段階)

仕上がり
やや弱 やや強
弱 標準 強

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)にダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

	弱	やや弱	標準	やや強～強
室温	100～200g		200～350g	350～700g
冷蔵庫で保存したとき	―	100～200g		200～700g

- かき揚げは焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。
- 100g未満や、700gを超えるあたためはうまくできません。

3 「スタート」(加熱開始)

- 天ぷらなどの底面がべたつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23
ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

肉や魚を解凍する

自動メニュー
「7 スチーム解凍」

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに自動で解凍します。

レンジ+スチーム加熱

冷凍庫から出してすぐに解凍してください。

1 自動メニュー「7」を選ぶ

食品は庫内中央に

- 発泡スチロールのトレーのまま入れる。
- ラップはしない。
- トレーがなければ、耐熱性の平皿で。
- 分量は100～500gまで。
- 給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、固めの仕上がりになります。
- 100g、500g、さしみは仕上がりを変えます。

	仕上がり
100g	やや弱
500g	やや強
さしみ	弱

- 肉の細切り、いかに切り目を入れるなど包丁で切れる固さにするときは「弱」で解凍してください。
- 薄い・細い部分にアルミホイルを巻くと変色や煮えを防ぐことができます。
- 形状や開始温度によって、部分的に煮えることがあります。

■仕上がりを変えるとき(5段階)

仕上がり
やや弱 やや強
弱 標準 強

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)は、ダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

2 「スタート」(解凍開始)

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23
ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」150Wで様子を見ながら加熱します。

■手動で解凍するとき
「レンジ」150Wで加熱時間を合わせます。➡ P.53

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して「レンジ」150Wで解凍してください。➡ P.67

スチーム解凍では、赤外線センサーをうまく働かせるために、庫内は十分に冷まし、水滴などが付いているときはふき取ってください

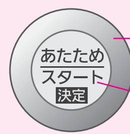
■まず上手な冷凍から!
- 新鮮な食材を選びましょう。
- 薄く(3cm以内)、平たく、重ねずに厚みをそろえてください。
- 1回分ずつ(約300gまで)に分けてください。
- ラップでしっかり密封してください。

■次のような食品は、上手に解凍できません。
- 冷凍庫から出して長い間放置した食品。
- 冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
- 分量が100g未満の食品。

➡「レンジ」150Wで様子を見ながら解凍します。➡ P.53
- ゆでて冷凍した野菜。

➡「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍します。➡ P.52

ゆでる 自動メニュー



右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

 警告

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

●次の場合、自動で加熱しない
- 100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
- 薄く切った物、小さく切った物(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
➡ 手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

■付属の角皿は使えません

葉果菜や根菜を

自動メニュー
「8 ゆで葉果菜」
「9 ゆで根菜」

ほうれん草、ブロッコリーなどの葉果菜や
じゃがいも、大根などの根菜をゆでます。

レンジ加熱

1 自動メニュー「8」または「9」を選ぶ





●準備やコツについて➡ 下記参照
●次の場合、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。➡ P.52
- 100g未満のとき
- 大きめ、厚めに切ったとき

■仕上がりを変えるとき(3段階)



弱 ▮ 強

●スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に
ダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
●季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。
根菜は、加熱後約5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)

2 「スタート」(加熱開始)

■加熱不足のときは追加加熱をする
ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。
追加加熱について➡ P.23

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
●取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って、取り出してください。
●アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
●彩りをよくしたいときは、加熱後流水にさらして色止めをしてください。

〈葉菜〉100～500gまで(ほうれん草や小松菜などは300gまで)

●ほうれん草、小松菜
- 葉と茎を交互に重ねる
- 太い茎には十文字に切り込みを入れる
- 小松菜は仕上がり「強」に。

➡ 加熱後、流水にさらし、アクを取る。

●キャベツ
- 固い芯を取る
- 大きさをそろえて切る

●グリーンアスパラガス
- 穂先と根元を交互に重ねる
➡ 加熱後、手早く冷水にとる。

耐熱性の平皿に並べてから…



皿からはみ出さないように
ラップをゆったりとかける
(少しすき間をあける)



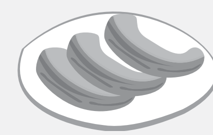
●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない

〈果花菜〉100～500gまで

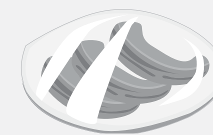
●なす、かぼちゃ
- 大きさをそろえて切り、塩水につける
- 大きさをそろえてやや厚めに切る
- ブロッコリー、かぼちゃ500gは仕上がり「強」に。

●ブロッコリー、カリフラワー
- 小房に分け、塩水につける

耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける
(少しすき間をあける)



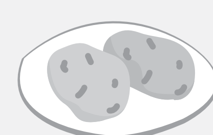
●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない

〈根菜〉100g～1kgまで(にんじん、大根は500gまで)
➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

●にんじん、大根
- 輪切り、いちょう切りに
- 厚さ2～3cmの輪切りに
(重ねないで皿にのせる)

●じゃがいも、さつまいも、さといも
- そのまま洗って使う
- 切って使うときは、皮をむき
大きさをそろえる
(重ねないで皿にのせる)

耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける
(少しすき間をあける)



●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない
●根菜は、加熱後約5分蒸らす
(ムラ解消のため)

自動メニューで調理する 自動メニュー

右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

■自動メニューの基本的な使いかた

予熱なしメニュー

「自動メニュー 8～27、32～39」

●メニュー番号35～39は、ヘルシーコースも選べます。
➡ 下記参照

(例 自動メニュー:「23 茶わん蒸し」2個のとき)

1 自動メニュー「23」を選び、「決定」

2 個数を選び、「決定」(加熱開始)

●分量を選べないメニューもあります。
2人分OK マークが付いているレシピは4人分、2人分の設定が可能です。

■仕上がりを変えるとき
(メニューによって3または5段階)
スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)は、ダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
スタート前も「仕上がり」ボタンで変更できます。

■合わせ技セットについて
➡ P.134

予熱ありメニュー

「自動メニュー 28～31」

(例 自動メニュー:「28 スポンジケーキ」のとき)

1 自動メニュー「28」を選び、「決定」

2 予熱がスタート
(角皿・食品を入れずに、庫内をあたためます)
●「30 シュー」は段数も選びます。➡ P.88
●「31 フランスパン」(➡ P.76)は、庫内にグリル皿(上段)と角皿(下段)を入れて予熱します。

●予熱スタートから約50分間予熱を保持します。

ブザー音をパターン3に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定のしかた➡ P.17

3 予熱が完了したら食品を入れ「スタート」(加熱開始)

(ピーピーと5回鳴って予熱完了)
「予熱完了」と表示されます

■仕上がりを変えるとき
➡ 上記参照

脂や塩分を減らして

「ヘルシーコース」で

「自動メニュー 35～39」

「ヘルシーコース」は、2通りの選びかたがあります。

■メニューを選んでから、そのメニューを「ヘルシーコース」にするとき

1 自動メニュー「35～39」を選び、ヘルシー を押して、「決定」

2 人数を合わせ「スタート」(加熱開始)

●すべてのメニューで4人分、2人分の設定が可能です。
2人分OK マークが付いています。

■仕上がりを変えるとき(3段階)
スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)は、ダイヤルまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
スタート前も「仕上がり」ボタンで変更できます。

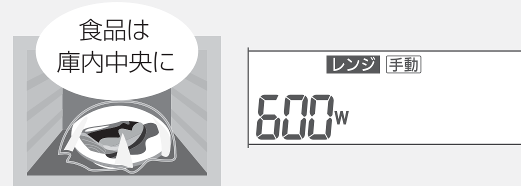
■「ヘルシー」ボタンで選ぶとき

1 ヘルシー を押し、
「35～39」を選んで、「決定」

●「ヘルシー」ボタンを押してから、ダイヤルでも選べます。

レンジで加熱する （レンジ）





右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

⚠ 警告

🚫 食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

レンジ
「800～150W」

あたためなど、
自分で出力や時間を
設定して、加熱します。

レンジ加熱

タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

「300Wスチーム」

酒蒸しなど、レンジ加熱に
スチームを足して、
しっとりと加熱します。

レンジ+スチーム加熱

❶ レンジ を選び、「決定」



●食品により、ふたまたはラップが必要。➡ P.31、52、53

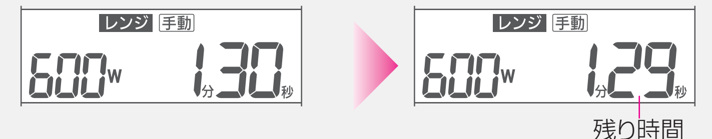
●「300Wスチーム」はラップをしない。



❷ 出力を合わせ、「決定」



❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



残り時間

■出力ごとの最大設定時間

800W	6分
600～300W	30分
150W	300分
300Wスチーム	15分

●連動調理も最大設定時間は変わりません。
●加熱時間の目安➡ P.52、53

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

強火と弱火を
組み合わせて

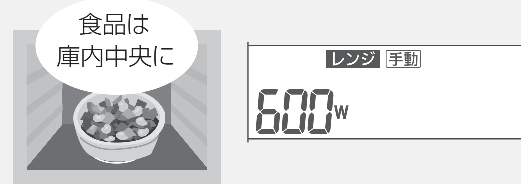
「連動調理」

かぼちゃの煮物など、
最初に強火でひと煮たち
させ、弱火で煮込む料理に
使います。

レンジ加熱

(例：600Wで10分→150Wで60分)

❶ レンジ を選び、「決定」



●食品により、ふたまたは落としぶたやラップが必要。

❷ 出力を合わせ、「決定」



●800～150Wで設定が可能です。
●「300Wスチーム」からの設定はできません。

❸ 時間を合わせる



●連動調理も最大設定時間は上記と変わりません。

手順❹へ

❹ 仕上がり ● を2秒間押し、時間を合わせる



●150Wの設定のみ可能です。

❺ 「スタート」(加熱開始)



残り時間

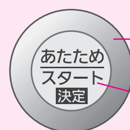
150W 59分

残り時間

(自動的に150Wに切り換わります)

■加熱不足のときは追加加熱をする
➡ 上記参照
■加熱終了後、別の操作をしたいとき
➡ 上記参照

オーブンで調理する （オーブン）



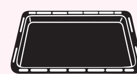
左にまわしてメニューを選び
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す



予熱ありで
オーブン
「予熱あり1段」
「予熱あり2段」

パンやお菓子などは、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます。

1段のとき



角皿

2段のとき



グリル皿(上段) 角皿(下段)

ヒーター加熱

1 オーブン を選び「決定」、
「予熱あり1段」または「予熱あり2段」を選び、「決定」



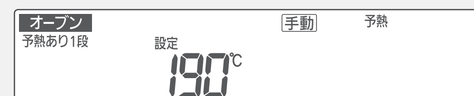


●角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
●フランスパン(➡ P.76)は、庫内にグリル皿(上段)、角皿(下段)を入れて予熱します。

2 温度を合わせ「決定」、予熱をスタートする

(グリル皿・角皿・食品を入れずに庫内をあたためます)

手順❸へ





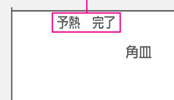
設定温度　現在温度(100℃以上から表示)

●100～250℃まで。
［庫内が熱いとき(オーブンを連続で使うときや庫内が130℃以上のとき)は、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。］
●加熱中もダイヤルで温度が変えられます。

●予熱スタートから約50分間予熱を保持します。

3 予熱が完了したら、食品を入れる

(ピーピーと5回鳴って予熱完了)
「予熱完了」と表示されます



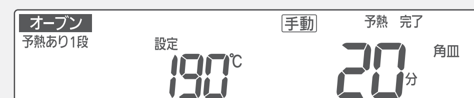


(上段・下段／上下段)

●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

ブザー音をパターン3に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定のしかた➡ P.17
●本書レシピ以外のメニューで予熱をする場合は、予熱完了の表示にご注意ください。
オーブン予熱時間の目安➡ P.54

4 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



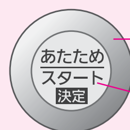
●最大設定時間　120分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23
ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
・アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがないでください。
焼きムラの原因になります。
・加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

オーブンで調理する オーブン



左にまわしてメニューを選び
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す



オーブンのとき、
「スチームプラス」が使えます。
➡ P.50(発酵は不可)

予熱なしで

オーブン

「予熱なし1段」
「予熱なし2段」

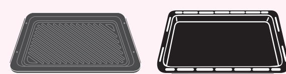
始めから食品を入れて
予熱なしで焼き上げます。

1段のとき



角皿

2段のとき

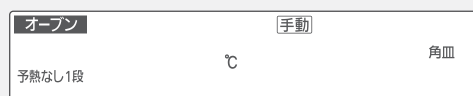


グリル皿(上段) 角皿(下段)

ヒーター加熱

❶ オーブン を選び「決定」、「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選び、「決定」

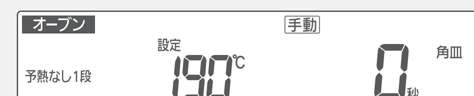




●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

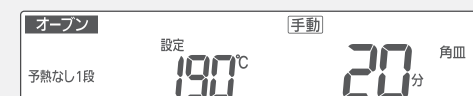
お願い
アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがないでください。焼きムラの原因になります。

❷ 温度を合わせ、「決定」



●100～250℃まで。
［庫内が熱いとき(オーブンを連続で使うときや庫内が130℃以上のとき)は、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。］
●加熱中も温度が変えられます。

❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●最大設定時間 120分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

水 タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

スチームを使って発酵させる

「オーブン30～45℃」

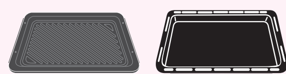
スチームの効果で、霧吹きやラップをしなくても発酵させることができます。

1段のとき



角皿

2段のとき



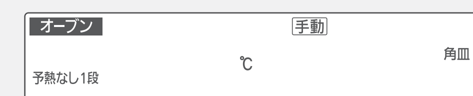
グリル皿(上段) 角皿(下段)

ヒーター+スチーム加熱

❶ オーブン を選び「決定」、「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選び、「決定」

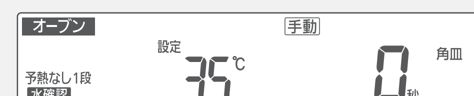


(上段・下段/上下段)



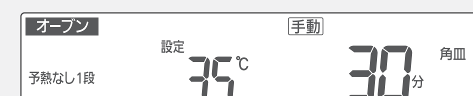
お願い
●温度管理が難しいフランスパンなどは、室温での発酵をおすすめします。➡ P.76
●生地が乾燥する場合は、様子を見ながら霧吹きをしてください。
●冬場など室温が低いときは、長めに設定し、生地の温度をはかりながら発酵させてください。
●食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を調節したり、霧吹きをしてください。

❷ 温度を合わせ、「決定」



●30・35・40・45℃のいずれかに合わせます。
●発酵中は、温度変更できません。

❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●最大設定時間 120分

■発酵不足のときは追加発酵をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

グリルで焼く (グリル)

右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

「スチームプラス」が使えます。➡ P.50

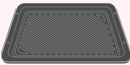
■付属の角皿は使えません

両面を
焼く

グリル

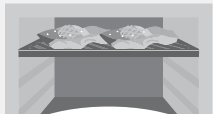
「両面上段」
「両面中段」

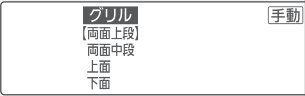
肉や魚など裏返す手間がなく、こんがりと焼き上げます。


グリル皿

レンジ+ヒーター加熱

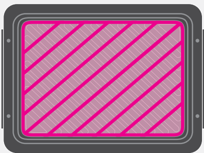
❶ グリル を選び、「決定」





(上段・中段)

●食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
●並べかたは、各レシピページのイラストを参照してください。



●グリル皿に触れていない部分には、焦げ色が付きません。
●火花が出るため、付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、使わないでください。
●脂が少ない場合は焼き色が付きにくくなります。
●さんま以外の一尾魚は上手く焼けません。

❷ 「両面上段」または「両面中段」を選び、「決定」



●厚みのあるメニューは、中段で焼くことができます。
メニューによっては焼き色が薄めになることがあります。
加熱不足のときは追加加熱をする。
(右記参照)

❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●最大設定時間　30分
料理レシピ編のグリルメニューを参考にして合わせてください。
(長くしすぎると底面が焦げることがあります)

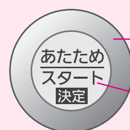
■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

グリルで焼く グリル



左にまわしてメニューを選び
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す



上面だけを焼く

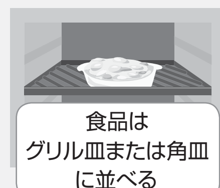
グリル
「上面」

上面だけに、焦げ色を追加したいときなどに便利です。

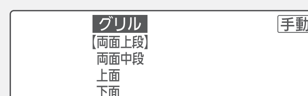

角皿　グリル皿

ヒーター加熱

❶ グリル を選び、「決定」



(上段・中段・下段)



❷「上面」を選び、「決定」



❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●最大設定時間　30分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

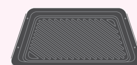
お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

■付属の角皿は使えません

下面だけを焼く

グリル
「下面」

下面だけに、焦げ色を追加したいときなどに便利です。

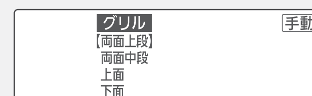

グリル皿

レンジ加熱

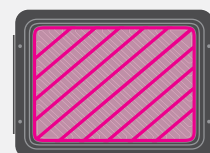
❶ グリル を選び、「決定」



(上段・中段)

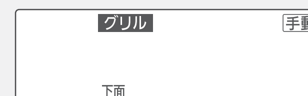


●下段は使えません。
●食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。



●グリル皿に触れていない部分には、焦げ色が付きません。
●火花が出るため、付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、使わないでください。

❷「下面」を選び、「決定」



❸ 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●最大設定時間　10分

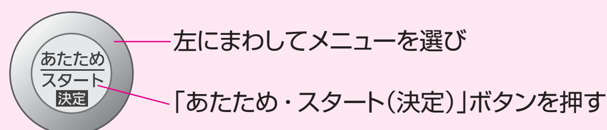
■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23

ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」下面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

スチームプラス オーブン／グリル ／ スチームで蒸す スチーム



左にまわしてメニューを選び
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す

■スチームプラス…手動のオーブンやグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。

水 タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

オーブン、グリルのときに スチームを入れる

火の通りや、ケーキなどのふくらみをよくしたいときに

スチームを入れるタイミング
〈オーブン〉
●スポンジケーキ
薄く焼き色が付いたとき、約5～10分間を目安に設定する。
●シフォンケーキ
焼き色が付いてから、約5分間を目安に設定する。
●シュー
加熱を開始したときに約10～15分間を目安に設定する。

〈グリル〉
調理時間の約⅔を過ぎ、焼き色が付き始めたとき、約1分間を目安に設定する。

1 調理中に 仕上がり を2秒間押す

(5秒以内に時間を合わせる)



表示部に「水確認」が表示されます。
(例：両面上段)



2 1の操作から5秒以内に時間を合わせる

「オーブン」の場合(最大設定時間　30分)



「グリル」の場合(最大設定時間　3分)



●残り時間以上に設定することはできません。
●スチームプラス中は、オーブンの温度は変えられません。

3 3秒後、「スチームプラス」が始まる
(表示部に「スチーム」が点灯し、加熱画面に戻る)

●表示される残り時間には、スチームプラスの時間も含まれます。

■途中でスチームを止めたいとき
「仕上がり」ボタンを2秒間押します。
(「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます)

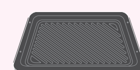
■時間を変更したいとき
「仕上がり」ボタンを2秒間押し、手順 1 からやり直す。
●残り時間以上の時間は、設定できません。

■付属の角皿は使えません

水 タンクに満水まで水を入れる➡ P.22

蒸す
スチーム

野菜や魚介類など、スチームでしっとりふっくら蒸し上げます。



グリル皿
スチーム加熱

1 スチーム を選び、「決定」



(上段・中段・下段)

●ラップはしない。
●食品は、グリル皿に並べる。
耐熱容器や金属製の容器が使えます。
(耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器なども使えます)
使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。
〈メニュー例〉
●グリル皿に直接並べるメニュー
「ふかしいも」➡ P.82
●耐熱容器に入れてグリル皿に並べるメニュー
「蒸しプリン」➡ P.83

2 時間を合わせ、「スタート」(加熱開始)



●スタートして約1分後、スチームが発生します。

●最大設定時間　30分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.23
ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅(6分間)が消えたときは、「スチーム」で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

手動加熱するときの目安時間

●自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ600W（あたため）

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯（150g）	約50秒〜1分	−
	チャーハン	1人分（250g）	約2分30秒	−
	どんぶり物	1人分（350g）	約2分30秒〜3分30秒	有
	みそ汁	1杯（150ml）	約1分〜1分30秒	−
	カレー・シチュー	1人分（300g）	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯（180ml）	約1分30秒〜2分	−
	粒入りスープ※	1杯（180ml）	約1分〜1分30秒	有
	煮魚	1切れ（100g）	約1分	有
	野菜の煮物	1人分（150g）	約1分30秒〜2分	−
	焼き魚	1切れ（80g）	約50秒	−
	ハンバーグ	1個（90g）	約1分〜1分20秒	−
	野菜いため	1人分（200g）	約2分〜2分30秒	−
	スパゲティ・焼きそば	1人分（250g）	約3〜4分	−
	ハンバーガー	1個（100g）	約30〜40秒	−
	バターロールなど	1個（30g）	約10秒	−
	牛乳	1杯（200ml）	約1分〜1分20秒	−
	コーヒー	1杯（150ml）	約1分〜1分30秒	−
	お酒	1本（180ml）	約1分	−
	さくら干し	1枚（35g）	約30〜40秒	−
	お弁当	500g	約1分30秒〜2分	−
	コロッケ	1個（100g）	約20〜30秒	−

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップふた
冷凍	ごはん（固まり）	1杯分（150g）	約2〜3分	有
	ピラフ（パラパラの物）	1人分（250g）	約4〜5分	有
	カレー・シチュー	1人分（300g）	約6〜8分	有
	ポタージュスープ	1人分（300g）	約5〜6分	有
	ハンバーグ	1個（90g）	約2分〜2分30秒	有
	しゅうまい	12個（170g）	約3〜4分	有
	お好み焼き	1袋（300g）	約6〜8分	−
	フライ（揚げて冷凍した物）	3個（80g）	約1分〜1分30秒	−
	ホットケーキ	1枚（60g）	約30秒〜1分	−
	バターロールなど	1個（30g）	約20〜30秒	−
	ミックスベジタブル	100g	約2分〜2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒〜3分	有
	さといも	100g	約3分〜3分30秒	有

※粒入りスープはコーンがはねやすいので、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。

- 食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせます。
- いか・えびなどは、「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温（約20〜25℃）のときの時間です。
- 冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ポップコーンはパッケージの加熱方法に従ってください。
- 市販の冷凍食品（レンジ用）や加工食品はパッケージの加熱方法に従ってください。
- 冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合（温度が上がった食品）は、設定時間を控えめにしてください。

⚠ 警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

飲み物は、加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります

●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

⚠ 注意



お弁当をあたためるときはふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります



レンジ150W（解凍）

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップふた
ひき肉	300g	約9〜12分	−
薄切り肉	300g	約9〜12分	−
厚切り肉	300g	約7〜10分	−
鶏もも肉（骨なし）	200g	約7〜10分	−
鶏もも肉（骨付き）	200g	約8〜11分	−
えび	10尾（約200g）	約5〜7分	−
いか（ロール）	100g	約3〜5分	−
まぐろ（ブロック）	200g	約6〜8分	−
一尾魚	1尾（約300g）	約7〜9分	−
切り身魚	1切れ（約100g）	約3〜5分	−

- 冷凍庫から出して時間のたった（温度が上がった）食品は、設定時間を控えめにしてください。

レンジ600W（野菜の下ごしらえ）

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	加熱前アク抜き	加熱後色止め
ほうれん草	200g	約2分〜2分30秒	−	要
キャベツ	100g	約1分30秒	−	−
小松菜	200g	約3分〜3分30秒	−	要
チンゲン菜	200g	約1〜2分	−	要
もやし	100g	約1分〜1分30秒	−	−
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒〜2分	−	要
なす	100g	約1〜2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1〜2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	−	要
かぼちゃ	200g	約2〜3分	−	−
じゃがいも	1個（150g）	約3〜4分	−	−
さつまいも	1本（200g）	約4〜5分	−	−
さといも	5個（200g）	約4〜5分	−	−
にんじん	100g	約1〜2分	−	−

- アク抜き…加熱前水にさらす。
- 色止め…加熱後流水にさらす。

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップふた
冷凍ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	−
冷凍さやいんげん	100g	約2分	−

- あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- 大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめにして、解凍できた食品から取り出します。

レンジ300Wスチーム（あたため）

「レンジ」300Wを使用しています。

水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。（ラップなし）

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯（150g）	約2分〜2分30秒
しゅうまい	8個（150g）	約3分〜3分30秒
まんじゅう	1個（60g）	約50秒〜1分20秒
焼き魚	1切れ（80g）	約2分〜2分30秒
煮魚	1切れ（100g）	約2分〜2分30秒
ハンバーグ	1個（90g）	約2分30秒〜3分
焼きとり	4本（100g）	約2分〜2分30秒
うなぎのかば焼き	100g	約2分〜2分30秒
とんかつ	1枚（150g）	約2分30秒〜3分
ひじきの煮物	100g	約2分〜2分30秒
総菜パン	1個（130g）	約1〜2分
ハンバーガー	1個（100g）	約1〜2分
バターロールなど	1個（30g）	約50秒
	3個（90g）	約50秒〜1分20秒
冷蔵中華まん（1個80g）	1個（80g）	約1分50秒〜2分30秒
	2個（160g）	約3分10秒〜3分50秒
	3個（240g）	約4分30秒〜5分30秒
	4個（320g）	約6〜7分
冷凍中華まん（1個80g）	1個（80g）	約2分40秒〜3分20秒
	2個（160g）	約5分〜5分30秒
	3個（240g）	約7〜8分
	4個（320g）	約8分30秒〜9分30秒
冷凍しゅうまい	12個（170g）	約6分30秒〜7分30秒
冷凍焼きおにぎり	2個（100g）	約3分30秒〜4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚（60g）	約1分30秒〜2分

次ページへつづく

手動加熱するときの目安時間（つづき）

スチーム

手動スチームでは、缶詰のあたため、レトルト食品をパックのままあたためることもできます。

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間　スチーム	備考
レトルトパウチのカレー	200g	グリル皿上段	約13〜15分	パックのまま加熱可
パックごはん（市販品）	200g	グリル皿上段	約10〜12分	パッケージのふたは外す
おそうざいの缶詰	100g	グリル皿上段	約9〜11分	缶詰のふたは外す
冷蔵中華まん	1〜4個	グリル皿上段	約12〜16分	グリル皿に直接のせる
冷凍中華まん	1〜4個	グリル皿上段	約14〜18分	グリル皿に直接のせる
茶わん蒸しのあたため	4個	グリル皿中段	約20〜25分	−

⚠注意

「スチーム」以外ではレトルトパウチ食品や缶詰などはあたためない
火花が出て、破裂するおそれがあり、やけどの原因になります

グリル両面上段

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間　グリル両面上段	備考
さわらのみそ漬け焼き	100g×4切れ	グリル皿上段	約11〜14分	グリル皿に油を塗る
いかの照り焼き	2はい	グリル皿上段	約9〜13分	−

オーブン

メニュー名	標準分量	付属品と棚位置	設定時間　オーブン「予熱あり」1段	備考
骨付き鶏もも肉	200g×4本	角皿下段	250℃　約16〜20分	アルミホイルを敷く
冷蔵ピザ	直径22cm 1枚	角皿下段	230℃　約4〜8分	−

オーブン予熱時間の目安：150℃　約4分　160℃　約5分　170℃　約5分　180℃　約6分
190℃　約7分　200℃　約7分　210℃　約8分　250℃　約12分

骨付き鶏もも肉の焼きかた
関節から下の足の骨を取り、火の通りをよくするために、骨に沿って根元まで肉を切り開く。

●材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする



⚠警告

●お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

■次の物は、使わないでください。
（傷が付いたり、色がはげたりします）

×・シンナー・ベンジン
・住宅・家具用合成洗剤
（アルカリ性）

×・ガラスクリーナー
・スプレー式の洗剤

×・クレンザー

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部（庫内奥上）に入れないでください。
（故障の原因になります）

使うたびに

■グリル皿・角皿　柔らかいスポンジで、汚れを落とす

使用後、台所用洗剤（中性）で洗ってください。

グリル皿

●すぐに湯で洗うか、湯につけ置きして洗ってください。
調味料を付けたままで放置するとフッ素コートを傷める原因になります。

角皿

●汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ
（洗剤を使わないタイプの白いスポンジ）
でこすってください。

× たわし　× スポンジ ナイロン面　× 金属たわし

●左記のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため使わないでください。
スポンジの柔らかい面を使ってやさしくお手入れすることをおすすめします。

●特にグリル皿は激しくこするとフッ素コートがはがれたり、裏面の発熱体が傷付いたりして効果が薄れます。

使うたびに

■庫内　固く絞ったぬれぶきんで、水ぶきする

付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。さびの原因になります。

スチームを効率よく使用できるように、機密性の高い設計になっているため、
スチームを使わないときも調理後、庫内（側面・底面）に水滴が付着します。
冷めてから、そのつど、ふきんなどでふき取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤（中性）を布にしみ込ませてふき取ります。

●底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれぶきんでふいてください。

●庫内奥面右上部にある温度センサーに触れないでください。➡ P.13
（センサーが曲がると正しい温度が検知できなくなります）
●庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
（庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります）
●底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。（セラミックガラス製なので割れるおそれがあります）
●においが気になるときは、お手入れの「41 脱臭」をしてください。➡ P.57

次ページへつづく

使うたびに

■外まわり　柔らかい布で、水ぶきする

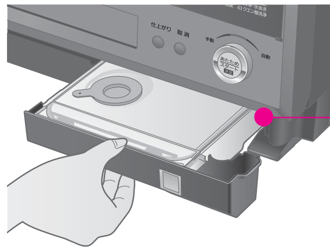
付着した油や食品はすぐにふき取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。

●ドアの内側・外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

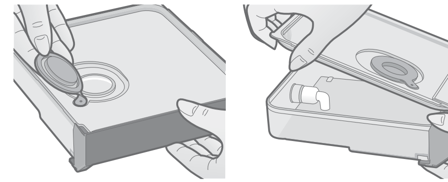
水アカ、カビなどの発生を抑えるために 週1回

■給水タンク　柔らかいスポンジで水洗いする

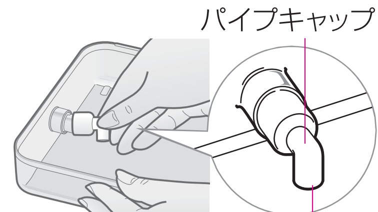
●洗剤で洗うと、においの原因になります。
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。
(変形や破損の原因になります)



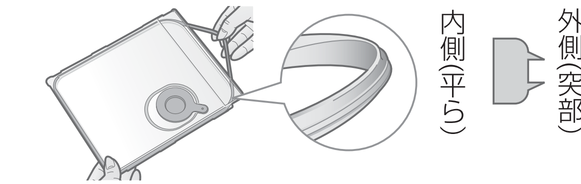
給水タンク出し入れ口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤(中性)でふき取る。



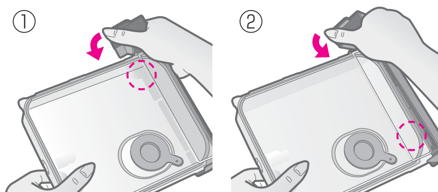
給水ふた　ふた
それぞれのふたは、しっかり閉める。
(水漏れの原因になります)



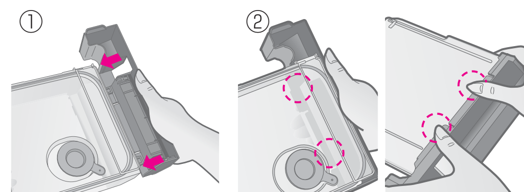
パイプキャップ　(必ず下向き)
●外しにくいとき
左右にふりながら外してください。
●取り付けるとき
上記イラストのように下向きに取り付けてください。
(向きを変えると、水を最後まで吸い上げることができません)



パッキンゴム
ゴムの内側と外側を、正しく取り付ける。
(間違えると、水漏れやふたが閉まらない原因になります)



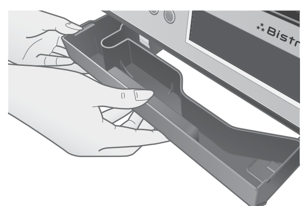
タンクカバー
●取り外すとき
①矢印の方向に軽くひねって底側のツメ(◌部)を外す。
②さらにひねってもう1つのツメを外す。



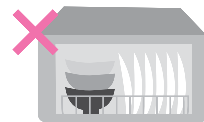
●取り付けるとき
①タンクとタンクカバーの差し込み口を合わせる。
②底側2か所のツメを「カチッ」と音がするまで押さえる。

汚れてきたら

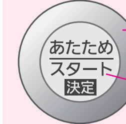
■クリーントレー　スポンジで水洗いする



●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。
(変形の原因になります)



自動でお手入れする　お手入れ



右にまわしてメニューや人数分を選ぶ
「あたため・スタート(決定)」ボタンを押す



汚れてきたら

水 タンクに満水まで水を入れる ➡ P.22

「40 庫内」

スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくします。
(目安時間　約20分)

スチーム加熱

お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

1 「40」を選び、「スタート」





●ダイヤルでも設定できます。

終了後、電源プラグを抜き、庫内の奥面や側面などの浮き出た汚れをふき取ってください。
●ふき取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

庫内のにおいが気になるときに

「41 脱臭」

庫内のにおいの原因(汚れなど)を焼き切って脱臭します。
脱臭するときは、しっかり換気をしてください。
(目安時間　約20分)

ヒーター加熱

お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

1 「41」を選び、「スタート」





●ダイヤルでも設定できます。

ヒーターを使用しているため終了後、本体や庫内が熱くなっています。お気を付けください。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

次ページへつづく

自動でお手入れする お手入れ



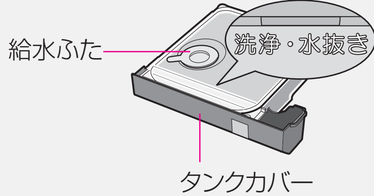
週1回

水 タンクの洗浄ラインまで水を入れる

「42 洗浄・水抜き」

給水経路を洗浄したあと、経路を洗浄しながら水を抜くことができます。経路の水はクリーントレーに排出します。

●クリーントレーに水が残っていないことを確認する。
●給水タンクの洗浄ラインまで水½カップを入れてセットする。



1 「42」を選び、「スタート」



3度押す



（目安時間　約30秒）

●ダイヤルでも設定できます。

●水½カップ以上入れると、経路に水がたまってしまうため、必ず洗浄ラインまでにしてください。
●洗浄中はクリーントレーを外さないでください。クリーントレーを外すと「U12」を表示し、お手入りが停止します。➡ P.66

2 終了後、クリーントレーにたまった水を捨てる（外すとき、水がこぼれないように注意する）

●クリーントレーの外し忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)
●水を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

●スチームを使った調理直後に、「42 洗浄・水抜き」を行うときは、クリーントレーにお湯が排出される場合があります。取り外すときは注意してください。

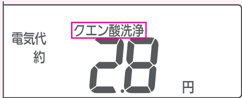
表示が出たら

水 タンクの満水ラインまで水を入れる➡ P.22

「43 クエン酸洗浄」

給水タンクに市販の洗浄用クエン酸※を溶かしたクエン酸水を入れて給水経路を洗浄します。
クエン酸水で洗浄したあと、水ですすぎ洗浄をします。
洗浄、すすぎに使った水はクリーントレーに排出します。

お手入れの時期が来ると、スチームを使うメニューの加熱終了時に表示が出ます。
（一度表示されると、お手入れするまで表示されます）
長期間お手入れをしないと給水経路がつまり、スチームが出にくくなります。



※別売品でクエン酸をご紹介しています。➡ P.11

スチーム加熱

●クリーントレーに水が残っていないことを確認する。
●水1カップにクエン酸小さじ2(約8g)を混ぜて溶かし、給水タンクに入れてセットする。

1 「43」を選び、「スタート」
（クエン酸洗浄開始）



4度押す



（目安時間　約29分）

●ダイヤルでも設定できます。

●洗浄中はクリーントレーを外さないでください。クリーントレーを外すと「U12」を表示し、お手入りが停止します。➡ P.66

2 クエン酸洗浄終了
（ピーピーと5回鳴る）
●クリーントレーにたまった水を捨てる。（外すとき、水がこぼれないように注意する）
●給水タンクのクエン酸水を捨てる。
●クリーントレーの外し忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)



3 満水ラインまで水を入れ、「スタート」
（すすぎ洗浄開始）

（目安時間　約1分）

4 すすぎ洗浄終了後、クリーントレーにたまった水を捨てる（外すとき、水がこぼれないように注意する）

●クリーントレーの外し忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)
●水（ぬるま湯）を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

うまく仕上がらない

あたため

■直接「あたため」ボタンを押してあたためるとき

熱くならない	●食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。 ●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。 ●もう少し加熱したい場合は、「レンジ」600Wで時間を合わせて追加加熱してください。➡ P.41 ●冷凍したカレーは自動ではうまくあたためられません。 ラップをして「レンジ」600Wで時間を合わせて加熱してください。➡ P.52
たれが飛び散る	●深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。 ●たれは加熱後にかけましょう。
熱すぎる	●あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。 ●深さに対してできるだけ口が広い容器をお使いください。 赤外線センサーをうまく働かせるためです。
冷凍ごはんがぬるい	●あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。 ●ラップの重なっている方を上にしていませんか。必ず下にしてください。

自動メニュー

■1 スチームあたため

時間が長くかかる	●スチームを発生させてあたためるため、レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。
ごはん・おかずが熱すぎる	●仕上がりを「弱」または「やや弱」に調節してください。 ●100g未満は「レンジ」300Wスチームで時間を合わせて加熱してください。

■2 飲み物、3 酒かん

熱すぎる 上と下で温度が違う	●杯数の設定・置きかたは合っていますか。 ●「2 飲み物」か「3 酒かん」を使いましたか。 ●少量を加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。 ●厚手のカップを使うと、熱い場合があります。 温度を低めに合わせるか薄手のカップに変えてください。 ●設定温度は高くありませんか。 変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。 ●加熱後よく混ぜてください。 「2 飲み物」「3 酒かん」➡ P.32

■4 中華まんあたため

うまくできない	●中華まんの種類や重さなどに合わせて仕上がりを選んでください。 ●自動では70～120gまであたためることができます。 それ以外の小さなもの、大きなものは「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」で様子を見ながら加熱してください。 ●冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたためにお使いください。 室温の中華まんは熱めに仕上がります。 「仕上がり」ボタンで1～2段階弱めに設定してください。 ●個数の設定をまちがえていませんか。 ●置きかたをまちがえていませんか。 「4 中華まんあたため」➡ P.32

自動メニュー

■7 スチーム解凍

食品が煮えた	●食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。 冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。 魚などは尾にアルミホイルを巻いてください。 ●ラップなどの包装を取り外してください。 ●形状、開始温度によっては煮えることがあります。 ●100gは仕上がり「やや弱」、500gは仕上がり「やや強」、さしみは仕上がり「弱」に合わせてください。「7 スチーム解凍」➡ P.34

■8 ゆで葉果菜、9 ゆで根菜

うまくできない	●野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。野菜は皿にのせ、ラップでおおって加熱してください。 ●100g未満の野菜は「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。
ゆでムラがある	●ほうれん草などの葉菜は、葉と茎を交互に重ねてください。 ●かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。 ●じゃがいもなどは、加熱後約5分蒸らしてください。また2個以上ゆでるときは、大きさが同じくらいのじゃがいもを選んでください。 ●じゃがいもなどで、部分的に固さが残る場合は、少し大きめの耐熱皿を使うと、加熱時間が長くなり固さが緩和されます。 ●ほうれん草などが、加熱しすぎになる場合は、葉を上から押さえて高さを低くするようにラップをしてください。

■12 トースト

焼き色が薄い・濃い	●仕上がり調節「強」「やや強」で濃く、「弱」「やや弱」で薄く焼くことができます。 また、食パンの種類などで焼き色が変わります。 ●連続で焼いたときなど、庫内、グリル皿の温度によって焼き色が薄くなる場合があります。様子を見ながら追加加熱してください。

■13 こんがり12分

うまくできない	●レシピ通りの分量で調理していますか。 分量を増やして加熱するときは、「グリル」両面上段で様子を見ながら加熱してください。 （「こんがり12分」を「グリル」両面上段で焼くときは約12～14分に合わせてください。）

■20 蒸し焼き15分、21 蒸し物10分

うまくできない	●レシピ通りの分量、容器、置きかたで調理していますか。 ●給水タンクに水は入っていますか。 ●グリル皿を使っていますか。 ●グリル皿は上段に入っていますか。

■23 茶わん蒸し

うまくできない	●給水タンクに水は入っていますか。 ●容器の置きかたをまちがえていませんか。 ●個数の設定をまちがえていませんか。 「23 茶わん蒸し」➡ P.157

次ページへつづく

うまく仕上がらない(つづき)

自動メニュー

■28 スポンジケーキ

うまく焼けない うまくふくらまない	●卵の泡立てがしっかりできていますか。 泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。
泡立てが うまくできない	●ボールに油分や水分が付いていませんか。 泡立てるときのボールは、油分や水分が付いていない物を使ってください。
部分的に粉が残る	●よくふるいながら入れましたか。ふるうことで不純物や粉の固まりを取り除き、 また空気をたっぷり含ませる効果もあります。
焼き色が薄い	●材料や作りかたの違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。 (例えば、グラニュー糖を使うと焼き色は薄くなります)

■29 シフォンケーキ

空洞ができる	●卵白の泡立てはツノが立つまでしっかり泡立てないと空洞の原因になります。 また生地を混ぜるときは卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜてください。 ●シフォンケーキ型の底のすき間が大きいと、底面に大きな空洞ができる 場合があります。

■30 シュー

焼き色にムラがある 大きさにムラがある	●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。
うまくふくらまない	●よく沸とうさせてから粉を加えましたか。 生地作りのコツ➡ P.88

■31 フランスパン

うまく焼けない うまくふくらまない	●生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎると うまくふくらまず、焼き上がりも悪くなります。 「パン作りのコツ」➡ P.80
焼き色にムラがある	●上段にグリル皿を入れましたか。入れないと焼き上がりが悪くなります。

■35～39 ヘルシーコース共通

焼き色が薄い	●料理レシピ編記載の分量より多い分量で調理していませんか。 分量が多すぎると焼き色が薄くなることがあります。 お好みで追加加熱してください。➡ P.23
焼き色が濃い	●料理レシピ編に記載の分量より少ない分量で調理していませんか。 ●鶏の照り焼きなど漬け込み時間が長くありませんか。 ●鶏の照り焼き、スペアリブなど脂分を取るために焼き時間を長く設定している ため、やや焼き色が濃くなることがあります。
焼き色にムラがある	●グリル皿の中央は、周囲に比べて焼き色が薄くなります。

自動調理全般

うまくできない	●仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、 保存状態など)によって異なります。 特に冷蔵庫内のチルドやパーシャルで保存された食品は内部温度が低めに 仕上がることがあります。 分量、切りかたなどはレシピに従ってください。

オーブン

肉が焼けない 生っぽい	●冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生の部分が残ることがあります。 肉を室温になじませてから焼いてください。
焼き色にムラがある	●2段で調理するときは、グリル皿を上段に、角皿を下段に入れて焼いてください。 ●中段を使っていませんか。1段で調理するときは上段または下段を お使いください。(メニューによって最適な棚位置は異なります) ●クッキー、マドレーヌ、バターロールなどは、生地の大きさが そろっていないと焼きムラが出やすくなります。 生地の大きさはそろえてください。 ●バターロール、クッキー、マドレーヌ、ロールケーキなどの焼きムラが 気になるときは、途中、グリル皿と角皿のそれぞれの前後を入れかえることが、 きれいに焼くコツです。 ●型や条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がりません。 10～20℃高め・低めで設定してみてください。
紙型を使うと うまくできない	●スポンジケーキやシフォンケーキなどは金属製の型を使って焼くときよりも 焼き時間が長くなる場合があります。様子を見ながら加熱してください。 ●分量に合った大きさの紙型を使っていますか。 大きすぎても小さすぎてもうまくできません。
パンがうまく焼けない ふくらまない	●生地の発酵状態は良好でしたか。「パン作りのコツ」➡ P.80 ●生地を同じ大きさに成形しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。

スチーム

うまくできない 「U12」を表示する	●水がなくなっていませんか。水の量が少なかったり、水を入れ忘れたりした 場合にはうまくできません。 (P.66の「調理中に 水確認 と出る」を参照) ●クリーントレーが外れていませんか。➡ P.66

グリル

肉・魚などの焼き色が薄い 生っぽい	●内部が凍っていませんか。 必ず、完全に解凍してから焼いてください。 ●冷蔵庫内のチルドやパーシャルで保存された食品は、内部温度が低めに 仕上がることがあります。

■さんまの塩焼き

焼き色が 濃い・薄い	●季節や鮮度、脂ののり具合によって焼き色が異なります。 焼き足りないときは、「グリル」上面で様子を見ながら焼いてください。
皮が破れる	●脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあります。サラダ油を塗ってください。 また、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

よくあるお問い合わせ

レンジ

Q アースは必要?

A
●アースは確実に取り付けてください。➡ P.4
電源コンセントにアース端子がないときは、アース工事が必要です。
特に、湿気の多い場所や水けのある場所では、アース工事が法律で義務付けられています。➡ P.10
アース端子がない場合、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

Q 設置のとき、上面があけられない

A
●安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	10	0	0	(開放)	0	0

Q カラ焼きは必要?

A
●初めて使うときも必要ありません。そのままご使用ください。
においや煙が気になる場合は、しっかり換気を行いながら、「41 脱臭」をしてください。➡ P.57

調理

Q 「スチームプラス」って何?

A
●オーブン調理やグリル調理中にスチームを加えて、火の通りやふくらみをよくしたいときに使います。➡ P.50

Q おもちやトーストは焼ける?

A
●**おもち** 庫内が大きく、ヒーターが離れているため焼くことができません。
●**トースト** 「12 トースト」または手動「グリル」両面上段を使って焼くことができます。➡ P.78

Q 表面をもう少し焦がしたい

A
●「グリル」上面を使って焼くことができます。➡ P.48

使いかた

Q 給水経路の水を抜きたい

A
●給水タンクの洗浄ラインまで水½カップを入れ、お手入れの「42 洗浄・水抜き」をしてください。
クリーントレーに水が排出されます。お手入れのしかた➡ P.58

Q デモモードって何?

A
●店頭で実演するためのモードのことです。店頭用であるため加熱できません。デモモードの解除方法➡ P.14

Q 水確認 と表示する

A
●タンクへの給水忘れを防ぐために、スチーム使用のメニューを選ぶと、表示部に 水確認 を点滅表示します。
タンクに水が入っていても表示します。
加熱をスタートすると表示は消えます。

Q 庫内灯を消したい

A
●庫内灯を消す機能はありませんが、LEDランプを使用しており、1時間点灯したときの消費電力は約0.004kWhです。

故障かな?

故障かな?と思われたときは、以下の項目に従って調べてください。

症状	原因
まったく動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●表示部に初期画面を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、初期画面が表示されてから操作してください。
食品があたたまらない	●表示部に「デモ」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 ダイヤルを左にまわして「レンジ」に合わせ、「あたため・スタート」ボタンを4回押します。さらに「取消」ボタンを4回押すと「デモ」表示が消え、解除されます。 デモ
本体から音がする	●電子レンジの出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。 故障ではありません。(発酵時はファンを断続的にまわしています)
調理中に火花が出る	●レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ●金粉・銀粉のある容器や、付属品の角皿を使用していませんか。 ●庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。
煙やいやなにおいが出た	●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。 気になる場合は、しっかり換気を行い脱臭をしてください。➡ P.57 ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
あたためが終了しない	●現在温度は食品のおよその平均温度を表示しています。 温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示から、しばらく変わらず終了しないことがあります。故障ではありません。
スチームが漏れる	●スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
庫内やドアに水滴が付着する	●機密性の高い設計になっているため、庫内やドアに水滴が付着します。 冷めてからふきんなどで、ふき取ってください。
スチームが出ない	●給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。➡ P.22
庫内に水が残る	●スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。 冷めてからふきんなどでふき取ってください。 また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。➡ P.22

次ページへつづく

故障かな？（つづき）

症　状	原　因
スチーム使用時、音がする	●給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音で、故障ではありません。
加熱中に、ブザー音が鳴り、「U12」の表示が出る	●クリーントレーが外れていませんか。加熱時は取り付けてください。 ●加熱途中でクリーントレーを外すと、ブザーでお知らせし、3分後に「U12」を表示して加熱が終了します。➡ 下記参照
ブザーが鳴らない	●ブザー音設定がパターン3になっていませんか。 ブザー音をパターン3に設定しているときは、ブザーは鳴りません。➡ P.17
追加加熱ができない	●追加加熱の表示時間設定が「OFF」になっていませんか。 「OFF」のときは、追加加熱できません。➡ P.23
レンジ加熱中、初期画面に戻る	●庫内に食品が入っていない、または少量の食品（100g未満）を入れて加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ●市販の発熱体を使用した容器などで加熱していませんか。 （使える容器・使えない容器➡ P.20） →異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。

次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

症　状	原　因
調理中に 水確認 と出る	調理中、給水タンクの水がなくなったときに表示します。 食品の分量やメニューによっては 水確認 表示が出ない場合があります。 ●調理中に 水確認 を表示し、調理を一時停止するメニューが多数あります。 →停止したときはタンクに水を入れ（➡ P.22）、「あたため・スタート」ボタンを押して調理を再開させます。 ●調理中に 水確認 を表示するが、調理を続行するメニュー 「スチームプラス」 →次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。➡ P.22
U12	クリーントレーが取り付けられていないときに表示します。 ●クリーントレーが外れていませんか。加熱時は取り付けてください。 ●加熱途中でクリーントレーを外すと、ブザーでお知らせし、3分後に「U12」を表示して加熱が終了します。
U41	電気部品の温度が高いときに表示します。 ●食品を入れずに加熱していませんか。 ●少量の食品（100g未満）を加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ●レンジ（電波）を使うメニューで付属の角皿を入れて加熱していませんか。 付属の角皿は、オーブン（発酵）、上面グリル以外では使えません。 ●両面グリル調理で、グリル皿を入れずに加熱していませんか。 グリル皿を入れて加熱してください。 ●敷物や、紙などが本体底面に吸い付けられて吸気口（➡ P.12）をふさいでいませんか。取り除いてください。故障の原因になります。 ●「取消」ボタンを押してから操作し直してください。
U50	庫内の温度が高いときに表示します。 ●表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから手動メニュー（レンジ、グリル、オーブン、スチーム）で調理してください。

■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い求め先へご連絡ください。
1. 故障状況
2. 製品名（スチームオーブンレンジ）
3. 品番（NE-BS800）
4. お買い上げ日（年月日）

■次のような表示が出たら、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。
Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。



保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」、「よくあるお問い合わせ」、「故障かな？」(P.60～67)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

- ●製品名　スチームオーブンレンジ
- ●品　番　NE-BS800
- ●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間。ただし、マグネトロンは２年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 8年
当社は、このスチームオーブンレンジの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後８年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「440＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187　■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256 - 5444　Osaka (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1112

仕　様

電子レンジ	消費電力	1.38 kW
	高周波出力	1000 W※1・800～150 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	−10～90 ℃
スチーム	スチームヒーター出力	1.00 kW(0.35 kW+0.65 kW)
グリル	消費電力	1.33 kW
	ヒーター出力	1.30 kW
オーブン	消費電力	1.40 kW
	ヒーター出力	1.38 kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45 ℃)・100～250 ℃ ・このオーブンレンジの250℃での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に230℃に切り換わります。
電源	交流100 V(50 Hz／60 Hz共用)	
質量	約19.3 kg	
寸法	外形	幅494 mm×奥行444 mm×高さ390 mm
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ225 mm

消費電力量の目安

区分名※2	F：オーブンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)
電子レンジ機能の年間消費電力	52.0 kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量	11.3 kWh／年
年間待機時消費電力量	0.0 kWh／年
年間消費電力量	63.3 kWh／年

※1 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。
これは自動の限定したメニュー(直接「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「2 飲み物」、「3 酒かん」、「6 お好み温度」の45℃以上)で働きます。
※2 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部に初期画面を表示時1.6W)
●年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
●実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を!

こんな症状はありませんか
●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。
●その他の異常や故障がある。

ご使用中止
事故防止のため、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご依頼ください。

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年　月　日	品番	NE-BS800
販売店名			
	☎　(　)		

Cook Book

スチームオーブンレンジ
料理レシピ編

●料理レシピは、裏表紙からご覧ください。
(レシピの目次は160～163ページです)
●本書に掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。
●付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。

レシピなど、お役立ち情報を満載のパナソニックホームページへ!
http://panasonic.jp

オーブン tsuji

山形食パン



材料（約22×11cmの食パン型1個・1.5斤分）

カロリー（9枚切1枚分）・・約199kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.9g

強力粉（ふるう）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・400g
ドライイースト・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6g（小さじ2）
（予備発酵不要の物）
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20g（大さじ2⅓）
スキムミルク ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12g（大さじ2）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8g（小さじ1⅓）
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 290〜300ml
無塩バター（室温に戻す）・・・・・・・・・・・・・・・・・25g

●パン作りのコツ→ P.80

ポイント
焼きムラが気になる場合は
●残り時間約14分で、食パン型の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）

作りかた

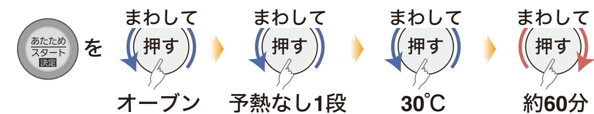
角皿＜下段＞	
発酵：	ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：	ヒーター加熱

1. ボールに強力粉、ドライイースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れて混ぜる。
水を加えて混ぜ、ひとまとめにする。

2. 「バターロール」の要領で生地をこねる。→ P.74

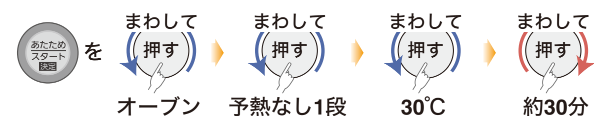
こね上がった生地を丸め、油（分量外）を塗ったボールに入れる。

3. ＜1次発酵＞
給水タンクに満水まで水を入れる。
生地を入れたボールをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

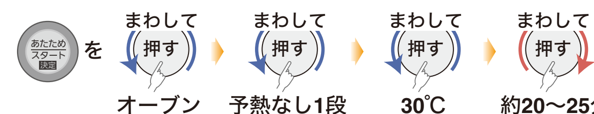


生地を取り出して軽く押さえ、ガス抜き（パンチ）をする。
左右、上下それぞれ3つ折りにしてまとめなおし、ボールに戻して角皿にのせ、再び下段に入れる。





生地を取り出して、スケッパーで3等分する。（1個約240g）
表面がなめらかで張った状態になるように丸め、閉じ目を下にしてふきんを敷いた角皿に並べ、下段に入れる。



4. 生地をめん棒で円形（長い方の直径約20cm、短い方が約15cm）にのばす。
閉じ目を上にして左右から折り返して中央で重ねる。
向こうから手前に巻いて俵形にする。
油（分量外）を塗った食パン型に巻き終わりを下にして入れる。

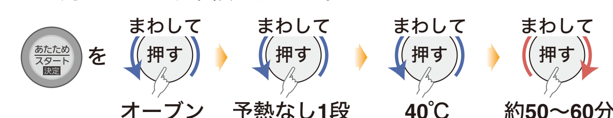








5. ＜2次発酵＞
型を角皿にのせ、下段に入れる。

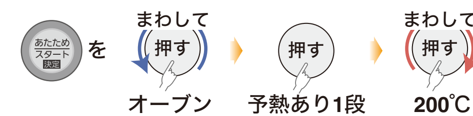


●発酵は表面が型から少し出る程度まで。

発酵終了後、角皿ごと取り出す。
予熱の間、乾燥しないようにラップをかけておく。



6. 予熱する （庫内に何も入れない）
予熱時間：約7分



7. 予熱完了後、図のように型を角皿にのせ下段に入れる。





スタート後 あたためスタート を まわす に合わせる。
180℃

●型を縦置きすると、側面がきれいに焼けます。

アドバイス

山形食パンのコツ

製パン
浅田和宏先生

食パンの生地は、水分が多く、こねはじめはベタベタしますが、がんばってこねましょう。
こね上がりを確かめるときに、のびがよく薄い膜ができるようになるまでしっかりこねてください。
また、発酵途中でガス抜き（パンチ）をします。
成形時にはめん棒でガスをしっかり抜き、表面にハリがある俵形にしましょう。
これらの作業を一つ一つきちんとすることで、きめが細かくなり、ボリュームが出ます。
そのまま食べるとしっとり、トーストするとサクサクとしたおいしい食パンになります。

山形食パンのアレンジメニュー

紅茶の食パン



材料（約22×11cmの食パン型1個・1.5斤分）

カロリー（9枚切1枚分）・・約201kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・ 約0.9g

「山形食パン」の生地※（→ P.72）
紅茶 ・・・・・・・・290〜300ml（ティーバッグ約2袋分）
※水は紅茶に変更し、少し濃いめに出して冷ましておく。
ティーバッグ内の茶葉を取り出しておく。

作りかた

1. 材料の水を紅茶に変え、茶葉も一緒に加えて、「山形食パン」と同じ要領で生地を作り、焼く。

クランベリーの食パン



材料（約22×11cmの食パン型1個・1.5斤分）

カロリー（9枚切1枚分）・・約240kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・ 約0.9g

「山形食パン」の生地（→ P.72）
ドライクランベリー※ ・・・・・・・・・・・・・・・・・120g
※ぬるま湯につけて柔らかくし、水けを切る。
粗く刻んで3等分にする。

作りかた

1. 「山形食パン」と同じ要領で生地を作り、焼く。
（クランベリーは工程3で生地を3等分したあと、それぞれの生地に少しずつ加えて混ぜ込むを繰り返す）

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

オーブン tsuji

バターロール



材料（12個：角皿1皿分）

カロリー（1個分）‥約132kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.4g

強力粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 280g
ドライイースト ‥‥‥‥‥‥‥‥ 4.5g（大さじ½）
（予備発酵不要の物）

A
- 砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 36g
- 卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ L寸½個（正味30g）
- 塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 4g（小さじ1弱）
- 牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 80ml
- 水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 80〜90ml

無塩バター（室温に戻す）‥‥‥‥‥‥‥‥ 35g

ドリュール

卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ L寸½個弱（正味25g）
塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々

●2段調理もできます。（上段：グリル皿／下段：角皿）

ポイント
●材料や生地は正確にはかりましょう。
●成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。
（パン作りのコツ→ P.80）

作りかた

角皿＜下段＞	
発酵：	ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：	ヒーター加熱



1. ボールに強力粉とドライイースト、Aを入れて混ぜる。

2. 材料をひとまとめにして台に出す。こすりつけるようにして、ひとまとまりになるようによくこねる。（手に付いてこなくなるまで）

   たたきつける、こねるを繰り返して生地をまとめる。生地がまとまったら、バターを2〜3回に分けて加え、再び、ひとまとまりになるようにこねる。

   たたきつける生地の面を変えながら、繰り返したたきつけ、十分にこねる。（約10分間）
   ●のばしたときに、生地が透けて指が見えるくらい薄くのびるようになったら、こね上がり。
   生地を丸め、油（分量外）を塗ったボールに入れる。

3. ＜1次発酵＞
   給水タンクに満水まで水を入れる。
   生地を入れたボールをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



   生地が発酵して、2〜2.5倍にふくらんだら、指に粉を付けて中央を押し、指穴がそのまま残ればOK。
   （発酵終了時の生地温度の目安は、30〜35℃）
   ●発酵具合について→ P.80

4. ＜休ませる（ベンチタイム）＞
   生地を包丁かスケッパーで、12等分（1個約43g）に分ける。
   ●手ではちぎらない。
   ●生地の乾燥を防ぐため、生地にはラップをかけておく。
   小さく丸めて、ラップをかけ15〜20分休ませる。
   生地を写真のように水滴状に成形をして、ラップをかけ、さらに15〜20分休ませる。





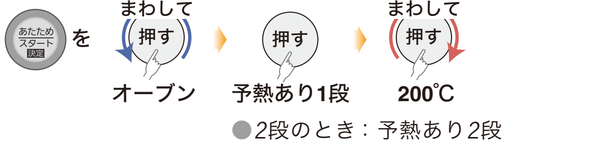
5. 生地を、めん棒で細長い三角形にのばす。生地の端を手前に引っぱるようにして、くるくる巻き、薄く油（分量外）を塗った角皿に並べる。

6. ＜2次発酵＞
   角皿を下段に入れる。
   （2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）



   発酵終了後、角皿ごと生地を取り出し、ドリュールを塗る。

7. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約7分



   ●2段のとき：予熱あり2段

8. 予熱完了後、角皿をすばやく下段に入れる。
   （2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）



   ●2段のとき：約12〜18分

   スタート後 [あたため/スタート] を まわす 180℃ に合わせる。

アドバイス



製パン
浅田和宏先生

記録を残して上手になろう

パンを上手に作ろうと思えば何回も練習するしかありませんが、そのときに細かく記録を付けておくことが次につながってきます。
その日の室温、仕込み水の温度、生地のこね上げ温度、発酵温度、時間などです。
おいしくできたなら記録通りに、よくなければ修正するということを繰り返すうちに、思うようなパンの焼き上げができるようになります。

生地をこねている途中で休んでも大丈夫

最初から最後まで休みなくこねるのはとても大変。
特に後半は生地の弾力が増すのでより力が必要になります。
疲れたら、そのときは休んでもかまいません。
生地が乾かないように注意すれば、3〜5分程度は休憩しても大丈夫。
生地も休ませることで弾力がゆるみ、こねやすくなります。

ポイント
焼きムラが気になる場合は
残り時間約5〜6分で、角皿とグリル皿それぞれの前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）

バターロールのアレンジメニュー

カレーチーズパン



材料（12個：角皿1皿分）

カロリー（1個分）‥約188kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.0g

「バターロール」の生地（→ P.74）
カレー粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1

ロースハム（半分に切る）‥‥‥‥‥‥ 6枚
（またはウインナー12本でも可）
プロセスチーズ ‥‥‥‥‥‥ 12本（1本10g）
粒マスタード ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

作りかた

1. 材料のAにカレー粉を加え、「バターロール」の工程1〜4の要領で生地を作り、休ませる。
2. 生地をめん棒で細長い三角形にのばす。生地の上に、ハム（またはウインナー）、チーズ、マスタードをのせ、包み込むようにくるくる巻き、薄く油（分量外）を塗った角皿に並べる。
3. 「バターロール」の工程6〜8の要領で発酵し、焼く。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

31 フランスパン

フランスパン



材料（約30cmバゲット※2本分）

カロリー（½本分）‥約259kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.5g

フランスパン専用粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥280g
モルトパウダー‥‥‥‥‥‥‥‥ 1g（小さじ¼）
ドライイースト‥‥‥‥‥‥‥‥ 2g（小さじ1弱）
（予備発酵不要の物）
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 6g（小さじ1）
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 175〜195ml

※バゲットは長さが68cmの物を言いますが、ここでは角皿に合うように約30cmでご紹介しています。

準備する物

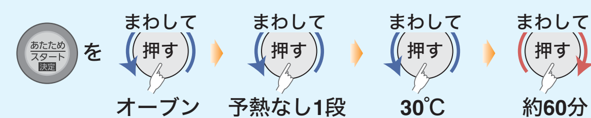
棒温度計、キャンバス地
オーブンシート（角皿大に切る）
カミソリ、スケッパー
ビニール袋
生地を傷めないように角皿から移動させる板
（幅30cm段ボールに紙を巻いても可）



●上段はグリル皿のみ、下段は角皿に生地をのせて焼き上げます。

発酵のコツ

冬は発酵を使いましょう
給水タンクに満水まで水を入れる。
ラップをかけずに、生地をのせた角皿を下段に入れる。



●フランスパンは生地の温度調節が大切です。
発酵を長時間使用していると庫内温度が30℃以上になります。
時々、棒温度計で生地の温度をはかり、30℃以上になったら、「取消」ボタンを押して庫内に置いておくなどしましょう。

作りかた

グリル皿＜上段＞／角皿＜下段＞
発酵：　ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：ヒーター＋スチーム加熱

1. ボールにフランスパン専用粉、モルトパウダー、ドライイーストを入れて混ぜる。
別のボールに塩、水を入れて混ぜておく。
塩が溶けたら粉のボールに合わせてひとつにまとまるまで手で混ぜる。
●機械でこねる場合は水を少なめに。

2. 生地をひとつにまとめ、打ち粉をした台に移す。
手のひらに体重をかけて小さく円を描くようにこね、時々生地を低い位置から台にたたきつけ、約8〜10分こねる。
●少しムラがあっても、弾力が出て、指で薄くのばせるようになればこね上がり。
（生地の温度は約24℃が適温です）



3. ＜1次発酵（1回目）＞
油（分量外）を塗ったボールに生地を入れてラップをかけ、25〜27℃の場所に約2時間おく。（生地の温度をはかり、27℃になっていなかったら、もう少しおく）
生地温度が27℃で、大きさが約2倍になったら、粉を付けた指で押してみる。
穴がふさがらなかったら発酵完了。
●発酵具合について→ P.80

4. 生地を丸め直して、手で押して軽くガスを抜く。
（ガスを抜きすぎないように）

5. ＜1次発酵（2回目）＞
1回目と同様の要領で、生地温度が27℃で大きさが2倍になるまで約1時間おく。

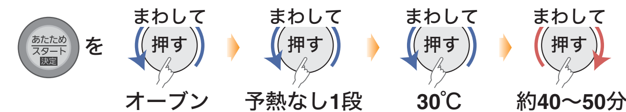
6. ＜休ませる（ベンチタイム）＞
スケッパーで生地を2分割し、切り口を中に包み込むように短い棒状にまとめる。
深めの容器に入れ、ふたをし、室温で30〜40分休ませる。
（ブール：生地を2等分にする）
（プチパン：生地を4等分にする）



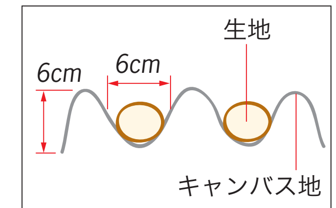
7. 打ち粉をした台に生地を移し、手の腹で押さえ平らにして、⅓のところで折り、手の腹で閉じ目を押さえる。
反対側からも同様に折り、閉じ目を押さえる。
さらに、閉じ目で2つに折り込みながら、親指で生地を入れ込むようにして、もう一方の手首を立てて新たな閉じ目を押さえる。
もう一度、同様に生地を2つに折る。
（あまり押さえつけずに生地を大きくふんわり扱います）
閉じ目を下に、台の上で転がすように30cmにのばす。
（ブール、プチパン：手で軽く押さえ、閉じ目を下にして丸め直す）



8. ＜2次発酵＞
給水タンクに満水まで水を入れる。
右の写真のように角皿にキャンバス地を敷いて、閉じ目を下にして生地を並べ、下段に入れる。

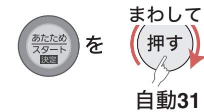


発酵終了後、板などを使って、キャンバス地ごと台に取り出し、生地が乾燥しないようにビニールをかけ、25〜30℃のところに置く。

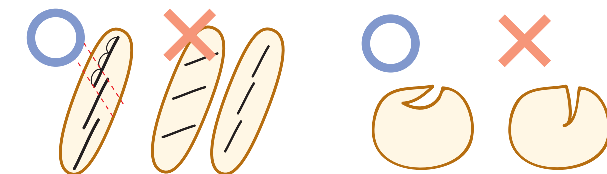




9. グリル皿と角皿を入れて予熱する。
生地は入れないで、グリル皿を上段に、角皿を下段に入れる。
予熱時間：約13分



10. 準備していた板を使って、生地を閉じ目が下になるようにオーブンシート上に移す。
水でぬらしたカミソリで、図のように切れ目を入れる。
●バゲットの場合：下図のように⅓くらい重なるように切る。
（切れ目は浅く入れる）



●プチパンの場合：カミソリで一文字に切り、はさみで十字になるよう真ん中をチョンと切る。
●ブールの場合　：＃字状に切る。

11. 予熱完了後、ドアを開けて上段のグリル皿はそのままにしておき、ミトンをはめて、下段の角皿を取り出す。（熱いのでやけどに注意）
板を使って、オーブンシートごとすばやく生地を角皿に移し、生地をのせた角皿を下段に入れる。



●加熱終了後、追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき→「オーブン」予熱なし1段200℃で様子を見ながら追加加熱してください。

ポイント

●「パン作りのコツ」を参照してください→ P.80
●材料や生地は正確にはかりましょう。
●成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。
●モルトパウダーは少量でイーストの働きを助けます。入れ過ぎに注意しましょう。
フランスパン専用粉、モルトパウダーは製菓材料店等で購入できます。
●こね上がり温度が24℃になるように、材料の温度と室温で調節してください。
●夏場は粉を冷蔵庫で冷やしておくとよいでしょう。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

12 トースト　エリア加熱　1〜4人分

トースト



材料　カロリー（1枚分）・・約158kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約0.8g

食パン（6枚切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1〜4枚

12 トーストのアレンジメニュー

ピザトースト

カロリー（1枚分）・・約255kcal　塩分・・・・・・・・・・・・約1.7g

材料（2枚分）

食パン（6枚切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
ピザソース（またはケチャップ）・・・・・・・・・大さじ2
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・・・・・・・・・・・・・・・30g
たまねぎ（薄切り）、ピーマン（輪切り）、
サラミソーセージ（輪切り）・・・・・・・・合わせて20g

作りかた

1. パンにソースを塗り、具、チーズの順にのせて「トースト」と同じ要領でグリル皿に並べ〈強〉に合わせて焼く。

作りかた　グリル皿＜上段＞　レンジ＋ヒーター加熱

1. グリル皿にパンを置く。→ 下図参照
グリル皿を上段に入れる。

あたためスタート を まわして押す 自動12 → 押す 1枚　●目安時間 約5分10秒

●2枚のとき：2枚
3枚のとき：3枚
4枚のとき：4枚

1枚・2枚のとき　パンは手前側に置く。

3枚・4枚のとき　パンは中央に寄せる。（端の方は焼き色が付きません）

■仕上がりを変えるとき→ P.39
5段階に調整できます。
パンの種類や、大きさ、厚さ、お好みなどに合わせて仕上がりを選んでください。
●メモリー機能
「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。
変えたいときは設定し直してください。

■追加加熱をするときは
上面のみの加熱になります。
焼きたいパンの面を上にして、様子を見ながら焼いてください。

お知らせ
連続で焼いたときなど、庫内、グリル皿の温度によって焼き色が薄くなる場合があります。
様子を見ながら追加加熱してください。

●1〜4枚まで自動・手動で焼けます。→ 下表参照
●冷凍食パン1枚を焼くときは
手動「グリル」で加熱します。
下面で3分20秒〜3分40秒加熱し、さらに上面で2分〜2分20秒加熱します。

ポイント
●食パンの種類や、大きさ、厚さなどにより、焼き色が変わります。糖分や油脂分の多いパン、厚いパンは濃く焼けます。
●冷凍食パンは、種類、大きさ、厚さ、冷凍状態によって焼き色が変わったり、中まであたたまりにくくなることがあります。
●食パンがグリル皿に触れていない部分には焼き色が付きません。

焼きかたと加熱時間

枚数	1枚	2枚	3枚	4枚
自動「12 トースト」目安時間	約5分10秒	約5分40秒	約6分15秒	約6分50秒
手動「グリル」両面上段 設定時間	約5分〜5分20秒	約5分40秒〜6分	約6分10秒〜6分30秒	約6分40秒〜7分
置きかた				

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」、P.45「オーブン」、P.49「グリル」上面

オーブン

手作りピザ（ソフト生地）



材料（直径25cm 丸型1枚分）　カロリー（⅙枚分）・・約146kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約0.9g

生地
A
薄力粉・・・・・・・・・・・130g
砂糖・・・・・・・・・・・大さじ⅔
ドライイースト・・・小さじ⅔（予備発酵不要の物）
塩・・・・・・・・・・・・小さじ½
スキムミルク・・小さじ1⅓
無塩バター（室温に戻す）・・10g
ぬるま湯（約40℃）・・・・・・75ml

具
たまねぎ（薄切り）・・¼個（50g）
マッシュルーム（缶詰／薄切り）・・30g
サラミソーセージ（薄切り）・・10枚
ピーマン（薄切り）・・・・・・・1個
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・100g
トマトソース（→下記参照）・・大さじ3（またはケチャップ）

●2段調理もできます。（上段：グリル皿／下段：角皿）

作りかた　角皿＜下段＞　発酵：ヒーター＋スチーム加熱　焼き上げ：ヒーター加熱

1. ボールにA、バター、ぬるま湯を入れ、バターと粉をすりつぶすように混ぜ、なじんだら全体を手早く混ぜる。
ボールや指に付いた生地も取ってまとめ、生地の周りをならしながら丸くまとめる。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
油（分量外）を塗ったボールに生地を入れる。
ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。
あたためスタート を まわして押す オーブン → まわして押す 予熱なし1段 → まわして押す 40℃ → まわして押す 約20〜30分
終了後、角皿ごと生地を取り出す。
（発酵後の生地の大きさは、あまり変わりません）
3. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約8分
あたためスタート を まわして押す オーブン → 押す 予熱あり1段 → まわして押す 220℃
●2段のとき：予熱あり2段
4. 軽く粉をふった台に生地を移し、手で押して軽くガスを抜く。
めん棒で直径25cmにのばす。
油（分量外）を薄く塗った角皿に移して、形を丸く整える。
（角皿一面にのばすと、うまく焼けません）
ふちを少し残してトマトソースを塗り、具を並べてチーズをのせる。
5. 予熱完了後、角皿を下段に入れる。
（2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）
あたためスタート を まわして押す 約9〜13分
●2段のとき：約12〜16分

ポイント
●焼きムラが気になる場合は
残り時間約4分で角皿の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）
●オーブンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きません。

レンジ

トマトソース

材料　カロリー（大さじ3杯分）・・約16kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・・・・約0.5g

トマトの水煮（カットトマト缶詰）・・・・1缶（400g）
たまねぎ（すりおろす）・・・・・・・・・・・・・¼個（50g）
にんにく（すりおろす）・・・・・・・・・・・・・・・・・・1片
オレガノ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作りかた　レンジ加熱

1. 深めの耐熱容器にトマトの水煮と、たまねぎ、にんにくを入れる。
2. ふたなしで庫内中央に置く。
あたためスタート を まわして押す レンジ → 押す 600W → まわして押す 約15〜20分
●途中で2〜3回かき混ぜる。
3. オレガノ、塩、こしょうで調味する。



お菓子・パン・ジャム



パン作りのコツ

■材料や生地は正確にはかりましょう

成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。

■こね上げ温度が大切です

こね上がったときの生地が最適温度になるように、室温や粉の温度に応じて水の温度を調節しましょう。

●こね上げ最適温度の目安
バターロール、食パン：27〜28℃
フランスパン：24℃

●高すぎるとき
ボールを二重にし、
下のボールに水を
入れて生地を冷やす。



●低すぎるとき
ぬるま湯で湯せんに
して生地をあたためる。



■発酵は温度と時間に注意が必要です

発酵機能を使います。→ P.44
スチームを使っているので、ラップや霧吹きは必要ありません。

●発酵設定温度の目安

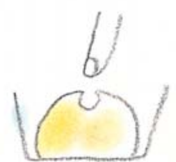
30℃	フランスパン、食パンの1次発酵など
35℃	バターロールの1次発酵など
40℃	バターロール、食パンの2次発酵、ピザ生地の発酵など
45℃	温度が上がりにくいとき

●時間について
生地のこね上げ温度が低い場合は長く、高い場合は短くなります。
レシピの時間を目安にし、発酵具合に合わせて加減してください。

■発酵具合を確かめましょう（フィンガーテスト）

1次発酵後、指に粉を付けて生地に穴をあけ、発酵具合を確かめます。

●発酵良好
（完了）
生地が2〜2.5倍にふくらみ、
指穴がそのまま残る。



●発酵不足
（固く、重いパンになる）
生地のふくらみが小さく、
指穴がすぐに戻る。
→1次発酵の時間を追加



●発酵しすぎ
（パサついたパンになる）
指穴の周囲にしわができ、
生地が沈む。



●室温や生地のこね上げ温度が高いと、発酵しすぎる場合があります。
発酵時間を短くして調節しましょう。
●失敗した生地は、ピザ生地や揚げパンに利用しましょう。

■「仕上がり」ボタンで焼き色の調節ができます

濃くしたいときは〈強〉に、薄くしたいときは〈弱〉に合わせてください。

レンジ

いちごジャム



材料（でき上がり分量 約350g）

カロリー（大さじ2杯分）‥約83kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥‥0g

いちご（へたを取る）‥‥‥‥‥‥ 300g
A { 砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 150g
レモン汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
サラダ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1〜2滴 }

●レモン汁は固まりやすくするために、サラダ油はふきこぼれにくくするために加えます。

作りかた　レンジ加熱

1. いちごを深さ10cm以上の耐熱ガラス製ボールに入れ、Aを全体にふりかける。

2. ラップなしで庫内中央に置く。



●途中で2〜3回かき混ぜる。

ポイント
●ジャムは加熱直後はさらりとしていますが、冷ますととろみがでてきます。加熱しすぎないようにしましょう。
●ホイップした生クリームと軽く混ぜれば、ロールケーキなどのクリームにぴったりです。

レンジ

りんごの甘煮



材料（でき上がり分量 約530g）

カロリー（⅛量分）‥約113kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥‥0g

りんご（固めの物）‥‥‥‥‥‥正味600g
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 100g
無塩バター‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 20g
レモン汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½個分
シナモンパウダー‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
コーンスターチ‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
（同量の水で溶く）
ラム酒（またはブランデー）‥‥‥大さじ½
クッキングシート

作りかた　レンジ加熱

1. りんごの皮としんを取り、厚めのいちょう切りにする。
塩水につけ、水けをふいて深めの耐熱容器に入れ、砂糖、バター、レモン汁を加える。
クッキングシートで落としぶたをする。
ふたをして、庫内中央に置く。



●途中で1回かき混ぜる。

2. 煮汁を捨て、シナモンパウダー、水溶きコーンスターチを混ぜ、ふたなしで、庫内中央に置く。



冷めてからラム酒を加えて混ぜる。

レンジ

カスタードクリーム



材料（シュークリーム12個分）

カロリー（1個分）‥‥約67kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥‥0g

牛乳‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1½カップ
A { 砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 40〜60g
薄力粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1½
コーンスターチ‥‥‥‥‥‥ 大さじ1 }
卵黄‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 3個分
B { 無塩バター‥‥‥‥‥‥‥‥ 15g
バニラエッセンス‥‥‥‥‥ 少々 }
ラム酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ¾

作りかた　レンジ加熱

1. 深めの耐熱ガラス製ボールに牛乳を入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



Aをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
卵黄を少しずつ混ぜる。

2. 混ぜた材料をラップなしで庫内中央に置く。



●途中で2〜3回かき混ぜる。
混ぜた筋が残る程度のとろみが付けば、加熱をやめる。

3. Bを手早く混ぜ込み、粗熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」









26 ふかしいも

ふかしいも

カロリー（1本分）・・約297kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・・・・・0g

材料

さつまいも ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2～4本
（1本200～250g、太さ3～4cm）

●太さによってでき上がりが変わります。

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 給水タンクに満水まで水を入れる。
さつまいもを洗う。
皮付きのまま切らずにグリル皿に並べ、上段に入れる。



●手動のとき
→「スチーム」で約30分加熱後、
再度、給水タンクに満水まで水を入れ、
ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中に
約10～20分にして、「あたため・スタート」ボタンを
押す。

オーブン

焼きいも

カロリー（1本分）・・約297kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・・・・・0g

材料

さつまいも ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4本
（1本約250g、太さ3～4cm）

作りかた　角皿＜下段＞ ヒーター加熱

1. さつまいもを洗う。
水けをふき取り、ところどころにフォークで穴をあけて
角皿に並べ、下段に入れる。



ポイント
アルミホイルを敷くと、角皿の汚れが防げます。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」、P.51「スチーム」

27 蒸しプリン

コーヒープディング

材料（直径約7cmの耐熱ガラス製のプリン型6個分）

カロリー（1個分）・・約158kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.2g

牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ
インスタントコーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・70g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ M寸3個（正味150g）
バニラエッセンス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々
カラメルソース（→ P.85）

●**スチームと電波を使用しているため、金属容器は使えません。**
●**大きな型を使用して蒸すことはできません。**
●金属容器を使用する場合は手動「オーブン」で。→ P.85

作りかた　グリル皿＜中段＞ レンジ＋スチーム加熱

1. カラメルソースをプリン型の底にゆきわたるように
小さじ½ずつ入れる。
2. 深めの耐熱容器に牛乳と砂糖、インスタントコーヒーを入れ、
ふたなしで庫内中央に置く。



かき混ぜて、砂糖とインスタントコーヒーを溶かす。
（でき上がりの牛乳の温度：約70℃）
ボールに卵を溶きほぐして入れ、あたためた牛乳を少しずつ
入れてよく混ぜ、こす。
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
1に卵液を静かに流し入れる。
（でき上がりの卵液の温度：約50℃）
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
プリン型をグリル皿にのせ、中段に入れる。



●手動のとき→「スチーム」で、約17～21分。

27 蒸しプリン

蒸しプリン

材料（直径約7cmの耐熱ガラス製のプリン型6個分）

カロリー（1個分）・・約155kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・約0.2g

牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・70g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ M寸3個（正味150g）
バニラエッセンス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々
カラメルソース（→ P.85）

●**スチームと電波を使用しているため、金属容器は使えません。**
●**大きな型を使用して蒸すことはできません。**
●金属容器を使用する場合は手動「オーブン」で。→ P.85

作りかた　グリル皿＜中段＞ レンジ＋スチーム加熱

1. カラメルソースをプリン型の底にゆきわたるように
小さじ½ずつ入れる。
2. 深めの耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、ふたなしで庫内中央に
置く。



かき混ぜて、砂糖を溶かす。
（でき上がりの牛乳の温度：約70℃）
ボールに卵を溶きほぐして入れ、あたためた牛乳を少しずつ
入れてよく混ぜ、こす。
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
1に卵液を静かに流し入れる。
（でき上がりの卵液の温度：約50℃）
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
プリン型をグリル皿にのせ、中段に入れる。



●手動のとき→「スチーム」で、約17～21分。

ポイント
●卵液が冷たいとうまく固まりません。卵液の温度に注意してください。
●グリル皿に、ぬらしたキッチンペーパーを敷くと、すべりません。

オーブン

クッキー



材料（約48個：2皿分）

カロリー（5個分）‥約247kcal
塩分……………………0g

無塩バター（室温に戻す）……………120g
砂糖（ふるう）…………………………120g
卵……………………M寸1½個（正味75g）
バニラエッセンス（またはバニラオイル）…… 少々
薄力粉…………………………………240g

●1段調理もできます。（下段：角皿）

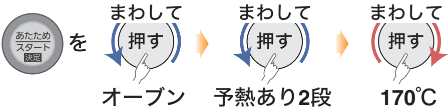
作りかた

グリル皿＜上段＞／角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. バターを白っぽくなるまでねり、砂糖を2〜3回に分けて入れ、よく混ぜる。
   溶き卵を入れて混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
   薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
   ラップをして冷蔵庫で10〜20分休ませる。



2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約5分



●1段のとき：予熱あり1段

3. グリル皿と角皿の周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷く。
   生地を48等分、約5mmの厚さにして等間隔に並べる。
   （生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます）
   予熱完了後、上段にグリル皿、下段に角皿を入れる。
   （1段のときは角皿を下段に入れる）



●1段のとき：約12〜18分

ポイント
●**焼きムラが気になる場合は**
残り時間約7分で角皿とグリル皿のそれぞれの前後を入れかえてください。（熱いのでやけどに注意）
●生地がべたついたら、ラップに包み冷蔵庫へ。
●市販の生地を使うときは様子を見ながら焼いてください。
●トッピングにアーモンド、くるみ、アンゼリカなどを生地にのせて焼くとよいでしょう。
●粉にココア小さじ2などを加えると味のバリエーションが楽しめます。

オーブン

マドレーヌ



材料（直径9cmの型9個分：角皿1皿分）

カロリー（1個分）‥約244kcal
塩分…………………約0.1g

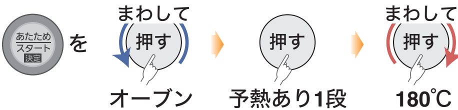
卵……………………M寸3個（正味150g）
砂糖（ふるう）…………………………130g
薄力粉（ふるう）………………………130g
無塩バター（2〜3cmの角切り）…………130g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約1分〜1分20秒加熱）
レモンエッセンス……………………… 少々
（またはバニラエッセンス）
紙ケース………………………………9枚

●紙型のみで焼くときは、様子を見ながら焼いてください。
●2段調理もできます。（上段：グリル皿／下段：角皿）

作りかた

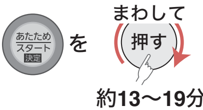
角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. 卵と砂糖を合わせて混ぜ、湯せんする。
   人肌にあたたまったら、取り出して泡立てる。
   ボリュームが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいになれば、レモンエッセンスを入れる。
2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約6分



●2段のとき：予熱あり2段

3. 泡立てた卵に薄力粉を入れ、人肌より熱めに湯せんする。
   粉が残っている半合わせ状態にし、溶かしたバターを加えて、ねらないようにさっくり混ぜる。
4. マドレーヌ型に紙ケースを敷き、生地を入れて角皿に並べる。
   予熱完了後、下段に入れる。
   （2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）



●2段のとき：約13〜19分

加熱後、型から出し、底を上にして冷ます。

ポイント
焼きムラが気になる場合は
2段のときは残り時間約7分で角皿とグリル皿のそれぞれの前後を入れかえる。
（熱いのでやけどに注意）



オーブン

カスタードプディング

材料（約90ml金属製プリン型9個分）

カロリー（1個分）‥約128kcal
塩分…………………約0.1g

牛乳…………………………2½カップ
砂糖……………………………………85g
卵……………………M寸4個（正味200g）
バニラエッセンス……………………… 少々
無塩バター…………………………… 少々
カラメルソース（下記参照）
キッチンペーパー

ポイント
●大きな型を使用して焼くときは、加熱時間がかかります。
様子を見ながら焼いてください。
乾燥が気になる場合は、アルミホイルでふたをするとよいでしょう。
●プディングがあたたかいうちは、柔らかくてくずれやすいので、冷蔵庫で十分に冷やしてから型から出しましょう。
●ホイップクリームやフルーツを飾ってもよいでしょう。

⚠注意



調理中、調理後、
付属の角皿の扱いには注意する
やけどのおそれがあります
角皿の出し入れの際には必ずお手持ちのミトン2枚を使い、両手で出し入れしてください。
予熱完了後、角皿に湯を張るとき、角皿を庫内に入れるときには、ドアや庫内に手が触れないように、また、調理後は角皿に熱い湯が残るため、取り出すときにはご注意ください。

カラメルソース

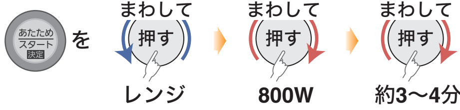
1. 小さめの鍋に、砂糖40gと水大さじ1を入れ、火にかける。
2. 茶色くあめ色になり始め、ふき上がりかけたとき、火からおろす。
3. 湯を大さじ1加える。（高温のカラメルが飛び散ることがあるので、注意してください）

●まとめて作り、保存しておくとケーキにも使えて便利です。

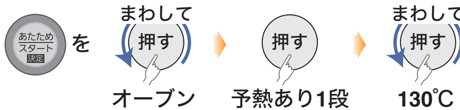
作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

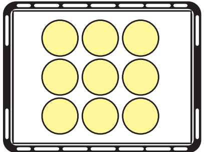
1. プリン型に薄くバターを塗り、カラメルソースを底にゆきわたるように小さじ½ずつ入れる。
2. 深めの耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

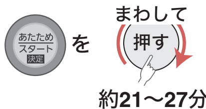


   かき混ぜて、砂糖を溶かす。
   ボールに卵を溶きほぐして入れ、あたためた牛乳を少しずつ入れてよく混ぜ、こす。
   バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 1に卵液をカラメルソースの上から静かに流し入れる。
4. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約3分



5. 角皿に分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせてすき間なく敷き詰める。
   （型のすべり止めと熱い残湯をこぼれにくくし、湯のあたりを均一にする効果があります）
   図のように型を中央に寄せて置き、予熱が完了したら開けたドアの上に角皿を置き、約50℃の湯2カップを注ぐ。
   下段に入れる。
   （ドアが熱いのでやけどに注意する）





   角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

   竹ぐしを刺して生っぽい卵液が付かなければ焼き上がり。
6. 加熱後、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」



オーブン tsuji

アップルパイ

材料（内径18〜19cmのパイ皿：1個分）

カロリー（⅙個分）‥約379kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.5g

パイ生地

A { 強力粉 ‥‥‥ 100g
薄力粉 ‥‥‥ 100g
（合わせてふるう）

塩 ‥‥‥ 小さじ⅔

無塩バター ‥‥‥ 150g
（冷やして、7mmの角切り）

B { 卵黄 ‥‥‥ 1個分
冷水 ‥‥‥ 70〜80ml
（混ぜる）

打ち粉（強力粉）‥‥‥ 適量

卵白 ‥‥‥ 1個分

スライスアーモンド ‥‥‥ 10g
（フライパンで薄茶色に色付くまで軽くいる）

りんごの甘煮（→ P.81）

ドリュール

卵黄 ‥‥‥ 1個分

アドバイス



粉を合わせるとき

薄力粉だけでなく、強力粉と薄力粉を半分ずつ使うとしっかりした食感になります。
塩を粉の2%ほど加えると生地が引き締まり、扱いやすくなります。

洋菓子
大庭浩男先生

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. Aに塩、バターを加えて軽く混ぜ、Bを加えて手ですくい上げるように混ぜて全体に水分をいきわたらせ、ねらないようにまとめる。



バターの固まりが残っている状態で約15cm角に整え、ビニールかラップに包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。



生地が台にはり付かないように打ち粉をしながら、横幅はそのままで縦45cmにのばし3つ折りにする。



方向を90度変え、縦60cmにのばし、4つ折りにして冷蔵庫で30分以上休ませる。



再度のばして3つ折り、4つ折りをくり返し、冷蔵庫で30分以上休ませる。



2. 幅15cm、長さ35cm、厚さ5mmにのばし、2cm幅の帯を2本切り取り、残りの生地を½に切り、それぞれを22cm 四方の正方形にのばす。



バター（分量外）を塗ったパイ皿に、生地を密着させて敷く。
（特に角はていねいにパイ皿に沿わせる）



底にフォークでまんべんなく空気穴をあける。

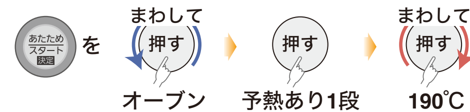


りんごの甘煮（→ P.81）と、スライスアーモンドをのせ、パイ生地のふちに卵白を塗る。



もう1枚の生地を空気を入れないようにかぶせ、周りの生地を切り落とし、冷蔵庫で15〜20分休ませる。
表面にドリュールを塗り、でき上がりの写真のように中心から放射状にナイフで生地厚みの半分くらいまで切り込みを入れ、帯状の生地をふちにはり付ける。
はり付けた生地にドリュールを塗り、中心から外に向かって16方向に切り込みを入れ、飾り模様を付ける。
放射状の切り込みに沿って数か所にナイフの先で空気穴をあける。

3. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約7分



4. 予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。



ポイント

- バターが溶けないよう材料や器具を冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- 生地と冷水を混ぜるときは、体温でバターが溶けないよう、ねり込まずに一気に手早く。
少しパサついた感じがベストです。
- 生地は冷蔵庫でこまめにねかせましょう。
バターが溶けて粉になじむと、きれいな層状になりません。
- 市販の生地は400gで直径18cmのパイ皿1個分です。
種類により焼けかたが変わるため様子を見ながら焼いてください。

アドバイス



生地作りのコツ

均一な厚みにのばすことが一番のポイントです。
厚みにムラがあれば火の通りかたが変わり、きれいに焼き上がりません。
またアップルパイのように水分の多い詰め物をする場合は、生地をパリッと焼き上げるために少し薄めにのばしたり、りんごの下にスポンジを敷き、生地に水分がしみ込みにくくするのもよいでしょう。
スポンジ生地を敷く代わりに、パンを細かくしてシナモンなどを混ぜ、りんごの甘煮に混ぜておいてもよいでしょう。

洋菓子
大庭浩男先生

アップルパイのアレンジメニュー

パンプキンパイ



材料（内径18〜19cmのパイ皿：1個分）

カロリー（⅙個分）‥約372kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.6g

パイ生地、ドリュール（→ P.86）
かぼちゃ ‥‥‥ 500g
（皮と種を取ったもの）
A { 砂糖 ‥‥‥ 80g
バター ‥‥‥ 30g

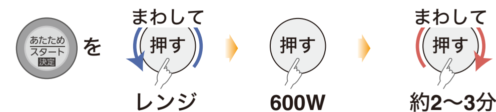
B { 卵黄 ‥‥‥ 1個分
シナモンパウダー、
バニラエッセンス‥各少々
薄力粉 ‥‥‥ 少々

作りかた

1. 「アップルパイ」の工程1と同じ要領で生地を作る。
2. かぼちゃは大きさをそろえ、やや厚めに切り、耐熱性の平皿に並べてラップをし、庫内中央に置く。



3. 2を熱いうちに裏ごしをしてAとともに深めの耐熱容器に入れる。ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、木べらで混ぜてBを加える。
冷めてから薄力粉を加えて固さを調節する。

4. 「アップルパイ」の工程2を参考に生地をのばし、かぼちゃあんとスライスアーモンドをのせ、写真のように生地を飾り切りして「アップルパイ」と同じ要領で準備し、焼く。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」



30 シュー

シュークリーム

材料（12個：角皿1皿分）　カロリー(1個分)‥約142kcal　塩分‥‥‥約0.1g

シュー皮

A
- 無塩バター‥‥‥‥‥‥‥‥‥60g
  （1cmの角切り、室温に戻す）
- 水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥½カップ
- 塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ひとつまみ

薄力粉(ふるう)‥‥‥‥‥‥‥‥60g
卵‥‥‥‥‥‥‥‥M寸3個(正味150g)
（室温に戻す）
●生地の固さは卵の量で加減してください。

中身
カスタードクリーム(→ P.81)

●2段調理もできます。(上段：グリル皿／下段：角皿)

ポイント
●2段で焼くときは、材料を2倍にしましょう。
●上段のグリル皿にもアルミホイルを敷いてください。
●スチームが出るので霧吹きはいりません。

アドバイス

生地作りのコツ



洋菓子
大庭浩男先生

薄力粉を加えるときに温度が低いと生地のふくらみが悪くなります。
徐々に温度を上げるのではなく、バターを溶かし、よく沸とうさせてから粉を加え、一気に熱と水分を与えるのがコツです。
また、生地が冷めないうちに手早く作業すると絞り出しやすく、焼いたときの熱の伝わりも早くて、ふくらみがよくなります。

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター＋スチーム加熱

1. 鍋にAを入れて火にかけ、バターが完全に溶けて勢いよく沸とうしたら火を止め、薄力粉を一気に加えてよく混ぜ、なめらかなひと固まりにする。

   手早く全体を混ぜながら、再び中火にかけて加熱する。生地が鍋底で、うっすら膜状になったら火からおろす。

   溶きほぐした卵をまず半量加えてなめらかになるまでよく混ぜる。残りの卵はさらに半量ずつ加えてそのつどよく混ぜ、木べらで持ち上げて生地が帯状になめらかに落ちるくらいの固さに調整する。
   （卵が残ることもあります）

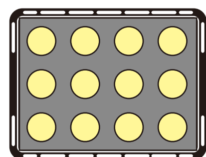
2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約10分
   給水タンクに満水まで水を入れる。

   を　自動30　1段

   ●2段のとき：2段

3. 角皿に、角皿の周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、バター(分量外)を薄く塗る。
   生地を絞り出し袋に入れて、図のように直径5cmの大きさに絞り出す。

4. 予熱完了後、すばやく角皿を下段に入れる。
   （2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）

   を　●目安時間 約26分

   ●2段のとき：約27分

5. 加熱後、すぐにアルミホイルから外して、あみなどにのせて冷ます。
   上から⅓に切り込みを入れ、カスタードクリームを詰める。

●手動のとき
→スチームが出ないため、庫内に入れる前に生地の表面に霧を吹く。
1段のとき
「オーブン」予熱あり1段 200℃で約20〜30分。
2段のとき
「オーブン」予熱あり2段 200℃で約20〜30分。

アドバイス

ドアを開けずに焼こう



洋菓子
大庭浩男先生

オーブンの中で、生地は風船のようにふくらんできます。
これは熱せられて膨張した蒸気が中から生地を押し広げているため。
ここで生地がまだ柔らかいうちにオーブンのドアを開けると、庫内温度が下がって生地がしぼんでしまうことがあります。
生地の割れ目の中まで焼き色が付くまで、ドアを開けずに焼きましょう。

レンジで作るシュー

簡単に電子レンジで作れます。（12個：角皿1皿分）

1. 深めの耐熱ガラス製ボールにA(無塩バター、水、塩)を入れ、ラップをして庫内中央に置き、「レンジ」600Wで約2分30秒〜3分30秒加熱し、十分に沸とうさせる。
   加熱後、よくかき混ぜ、薄力粉60gを加えてさらによく混ぜる。
2. ラップなしで「レンジ」600Wで約30秒〜1分加熱し、よく混ぜる。
   溶きほぐした卵を加え、ボールの周囲にタネが付かなくなるまで混ぜる。
   さらに少しずつ卵を加えて混ぜる。(加える卵は3個分が目安です)
3. 「30 シュー」で焼くときは、仕上がり〈弱〉で。
   ●仕上がり調節について→ P.39

手動で焼くときは、生地の表面に霧を吹き、「オーブン」予熱あり1段 200℃で約18〜28分下段で焼く。
（予熱時間：約7分）

ポイント
●**卵は入れすぎない**
鍋で作るよりも少し固めの仕上がりにします。木べらですくってひと固まりにゆっくりと落ち、その先が逆三角形にとぎれるのが目安です。
●**大きめのボールを使う**
沸とうしたバターと水を混ぜるときや、卵を混ぜるときなどに作業がしやすくなります。
●**バターは室温に戻し、小さく切る**
冷たかったり大きかったりすると、レンジ加熱のとき庫内で飛び散ることがあります。

30 シューのアレンジメニュー

エクレア



材料（約12個：角皿1皿分）　カロリー(1個分)‥約171kcal　塩分‥‥‥約0.2g

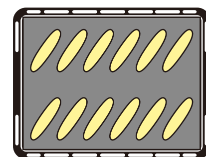
シュー生地(→ P.88)

中身
カスタードクリーム(→ P.81)

チョコレートソース
板チョコレート‥‥‥‥‥‥‥‥‥60g
牛乳‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1

作りかた

1. 「シュークリーム」の要領で生地を作り、12個を細長く絞り出す。

   「シュークリーム」と同じ要領で焼く。
   焼き上げたら上を少し切り、カスタードクリームを詰め、チョコレートソースを上に塗る。

ポイント
●生地はシュー生地より多少固めにすると上手にできます。
●絞り出し袋は斜めに寝かせて棒状に絞ります。
絞り終わりは反対にはねるように生地をはなします。

チョコレートソースの作りかた
削った板チョコレートと、牛乳を耐熱容器に入れふたなしで、庫内中央に置く。



を　レンジ　600W　約50秒〜1分10秒

●固さは牛乳の量で調節してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

オーブン

カステラ



材料（約20×20cm、高さ約10cmの型1個分）

カロリー（1/20個分）‥約97kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.1g

卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ M寸6個（正味300g）
砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 220g
A ｛水あめ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 15g
　 はちみつ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 15g
　 水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1½
強力粉（ふるう）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 150g

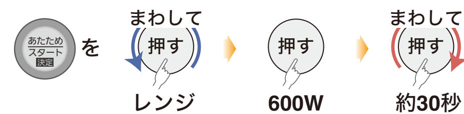
〈新聞紙のカステラ型〉→ P.91
新聞紙 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 6〜7枚
厚紙 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥（底用）　20cm角　1枚
　　　　　　　　　（側面用）8×20cm　4枚
クッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）
‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥（底用）　25cm角　1枚
　　　　　　　　　（側面用）8×43cm　2枚

ポイント
●**焼きムラが気になる場合は**
残り時間約15分でカステラ型の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）
●焼き立てより、翌日の方がしっとりした食感が味わえおいしくいただけます。

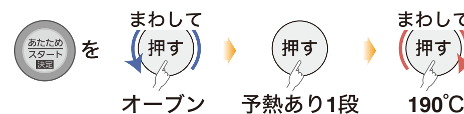
作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. 新聞紙の型の底と側面を厚紙で補強し、クッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を敷きます。
（新聞紙のカステラ型の作りかた→ P.91）
2. ボールに卵を溶きほぐして砂糖を入れる。
混ぜながら、湯せんにかける。
ハンドミキサーの高速で約8分、白っぽくもったりするまで泡立てる。
深めの耐熱容器にAを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。



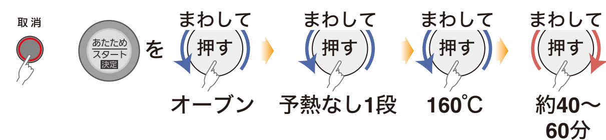
加熱したAを加えて混ぜ、さらに1〜2分、高速で泡立てる。
3. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約7分



4. 生地に強力粉を2〜3回に分けて加えながら、ハンドミキサーの中速で混ぜる。粉が見えなくなり、なめらかな生地になるまで、2〜3分混ぜ合わせる。下準備しておいた型に生地を流し込む。
ゴムベラを垂直に立て生地を切るように縦横に何度も動かし、泡が上がってきたら表面をなでるようにして泡を消す。
5. 予熱完了後、角皿にのせて、下段に入れる。



加熱後、さらに焼く。



加熱後、型から出し、側面のクッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を外す。
粗熱が取れたらあたたかいうちにラップを敷いた上に、底を上にして置き、底のシートを外して、全体をラップで包む。

カステラのアレンジメニュー

抹茶カステラ



材料（約20×20cm、高さ約10cmの型1個分）

カロリー（1/20個分）‥約99kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.1g

「カステラ」の生地（→ P.90）
抹茶※ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
※強力粉と合わせてふるう

作りかた

1. 「カステラ」と同じ要領で型を作り、生地を焼く。

ゆずカステラ



材料（約20×20cm、高さ約10cmの型1個分）

カロリー（1/20個分）‥約99kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.1g

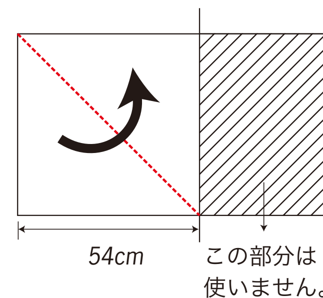
「カステラ」の生地（→ P.90）
ゆず（皮をすりおろす）‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 約2個分
ゆず果汁（ゆずを絞る）‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1

作りかた

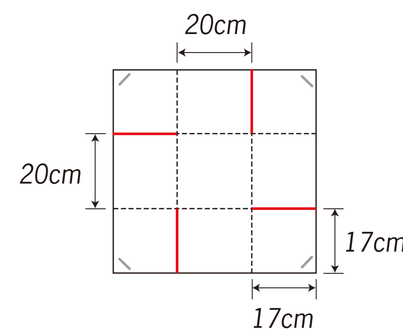
1. 「カステラ」と同じ要領で型を作り、生地を焼く。
（ゆずの皮と果汁は、工程2でAを加えたあとに混ぜる）

新聞紙のカステラ型（20×20cm）の作りかた

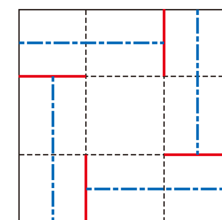
1. 新聞紙を広げて6〜7枚重ねます。
赤い点線を谷折にし、正方形に切ります。



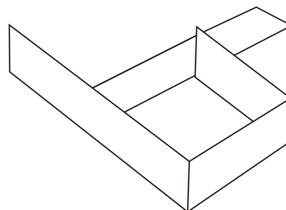
2. 角をホッチキスで留め、各辺の端から17cmのところ（赤線部分）に、はさみで切り込みを入れます。



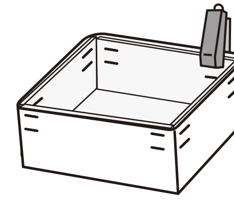
3. 17cmの半分のところ（青点線部分）を山折にします。



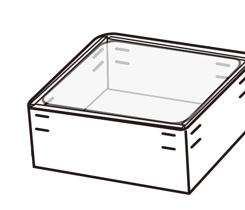
4. 各辺を折り込み、箱を組み立てます。



5. 組み立てた箱の底と側面に厚紙を敷き、ホッチキスで留めます。



6. クッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を敷きます。



先に側面にシートを巻きます。
その内側に底用のシートの四隅に少し切り込みを入れ、立ち上げしろをもたせて敷きます。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

オーブン

ロールケーキ

材料（1本分：角皿1皿分）

カロリー（1/10本分）・・約225kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.1g

卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・M寸4個（正味200g）
砂糖（ふるう）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
（またはバニラオイル）
薄力粉（ふるう）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
無塩バター（細かく切る）・・・・・・・・・・・・・・・・・25g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約20〜30秒加熱）
ホイップクリーム（→ P.96の半量）
お好みのフルーツ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

硫酸紙（またはグラシン紙など）
●四隅に切り込みを入れ、角皿に敷く。

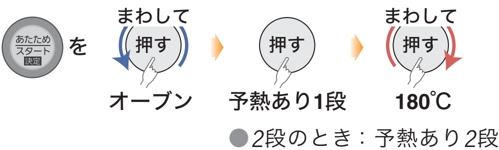
●2段調理もできます。（上段：グリル皿／下段：角皿）



作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

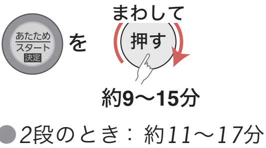
1. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約6分



●2段のとき：予熱あり2段

2. 「いちごのショートケーキ」の要領で、卵と砂糖を泡立てる。
→ P.96
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
薄力粉を全体にふり入れ、底からすくい上げるようにして、粉が見えなくなるまで混ぜる。
溶かしておいた熱いバターを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

3. 硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷いた角皿に生地を流し入れて平らにし、角皿を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
予熱完了後、下段に入れる。
（2段のときは上段にグリル皿、下段に角皿を入れる）



●2段のとき：約11〜17分

4. 粗熱を取り、紙をはがす。
（紙のはがしかた→ 下記ポイント参照）
向こう側約2cm残してホイップクリームとフルーツをのせ、手前から巻く。（焼けた面を上にして巻いてもよい）
巻き終わりを下にしてしばらくなじませる。

ポイント

●**焼きムラが気になる場合は**
2段のときは残り時間約4分で角皿とグリル皿のそれぞれの前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）

●**上手に紙をはがすには**
焼けた面を下にして、固く絞ったぬれぶきんをのせ、紙を湿らせてからそっとはがすとよいでしょう。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

ロールケーキのアレンジメニュー

ココアロールケーキ



材料（1本分：角皿1皿分）

カロリー（1/10本分）・・約224kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.1g

「ロールケーキ」の材料（→ 上記参照）
ココア※・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
※薄力粉を65gにし、合わせてふるう

抹茶ロールケーキ



材料（1本分：角皿1皿分）

カロリー（1/10本分）・・約230kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.1g

「ロールケーキ」の材料（→ 上記参照）
抹茶※・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
※薄力粉と合わせてふるう

29 シフォンケーキ

シフォンケーキ

材料（直径20cmのアルミ製シフォン型1個分）

カロリー（1/8個分）・・約263kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.2g

卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・M寸5個分
砂糖（ふるう）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・130g
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80ml
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
（またはバニラオイル）
卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・M寸7個分
薄力粉（ふるう）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150g

●**フッ素加工の型では生地がすべり、上手に焼けない場合があります。**

ポイント

●**直径17cmの型で焼くときは**
材料を卵黄M寸3個分、砂糖65g、油40ml、水¼カップ、バニラエッセンス少々、卵白M寸4個分、薄力粉75gにしてください。

●**上面の焦げが気になるときは**
焼き時間残り約5〜10分のときに、アルミホイルをかぶせて焼いてください。

薄力粉に加えてアレンジ

抹茶シフォンケーキ



材料

カロリー（1/8個分）・・約265kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.2g

抹茶・・・・・・・・・・・大さじ1
（薄力粉と合わせてふるう）

ココアシフォンケーキ



材料

カロリー（1/8個分）・・約265kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.2g

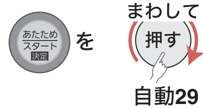
ココア・・・・・・・・・大さじ1
（薄力粉と合わせてふるう）

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター＋スチーム加熱

1. ボールに卵黄と砂糖半量（65g）を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
油を少しずつ加えてもったりするまで混ぜる。
さらに、水を少しずつ加えて分離しないように混ぜる。
バニラエッセンスを加え、混ぜる。
薄力粉を一度に入れ、粉が混ざるまで泡立て器で混ぜる。

2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約8分
給水タンクに満水まで水を入れる。



3. 別のボールに卵白と残りの砂糖を入れ、ツノが立つまで、しっかり泡立ててメレンゲを作る。
（ボールを斜めにしても流れないようになるまで泡立てる）
粉を加えた卵黄にメレンゲ⅓量を入れ、泡立て器でメレンゲが消えるまで、ねらずにさっくり混ぜ、残りのメレンゲの半量を加えて混ぜる。
混ぜた材料を残りのメレンゲに加え、ゴムべらで生地が均等に混ざるまでねらないように、卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜる。
ケーキ型に生地を高い位置から流し込み、型をトントンとたたいて、粗い気泡を抜く。

4. 予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。



加熱後、すぐに型を逆さにして冷ます。
パレットナイフを型と生地の間に入れ、型をひっくり返して生地を取り出す。

●手動のとき、紙型で焼くときは
→「オーブン」予熱あり1段で、下記を参考に様子を見ながら焼く。（紙型は長めに焼く）

型（直径）	温度	予熱	時間
17cm	170℃	あり	約35〜45分
20cm			約45〜55分



オーブン

フルーツケーキ

材料（約20×8cmの金属製パウンド型1個分）

カロリー（1/10個分）‥約211kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥約0.1g

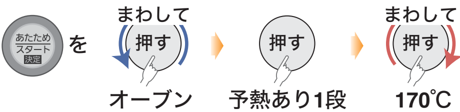
無塩バター（室温に戻す）‥‥‥‥‥‥‥‥100g
砂糖（ふるう）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥100g
卵‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥M寸2個（正味100g）
A ｛薄力粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥130g
　 ベーキングパウダー ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
　 （合わせてふるう）
洋酒漬けドライフルーツ ‥‥‥‥‥‥‥‥130g
（軽く水けを切る）
硫酸紙（またはグラシン紙など）

●型の内側に薄くバターを（分量外）を塗り、硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷きます。

作りかた

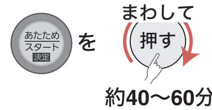
角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約5分



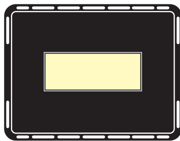
2. ボールにバターを入れ、なめらかなクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。
砂糖を3回ぐらいに分けて加え、よく混ぜる。
溶きほぐした卵を少しずつ加え混ぜる。
Aを一度に加えて混ぜ、ある程度混ざったら軽く水けを切った洋酒漬けドライフルーツを入れ、全体に混ぜ合わせる。
型に生地を入れ、表面を平らにする。
ゴムべらを底まで入れて中央をくぼませる。

3. 図のように型をのせた角皿を、予熱完了後、庫内下段に入れる。

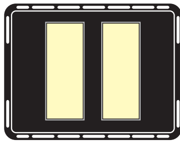


●2個でも1個のときと同じ時間で焼くことができます。

1個のとき



2個のとき



ポイント
●焼きムラが気になる場合は
残り時間約10分で型の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）
●ドライフルーツは、ラム酒などに数日前から漬けておくとおいしく焼き上がります。
●粗熱が取れたら全体をラップで包み、数日おくとよりしっとりした仕上がりになります。

フルーツケーキのアレンジメニュー

ショコラオレンジのケーキ



材料（約20×8cmの金属製パウンド型1個分）

カロリー（1/10個分）‥約228kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥約0.1g

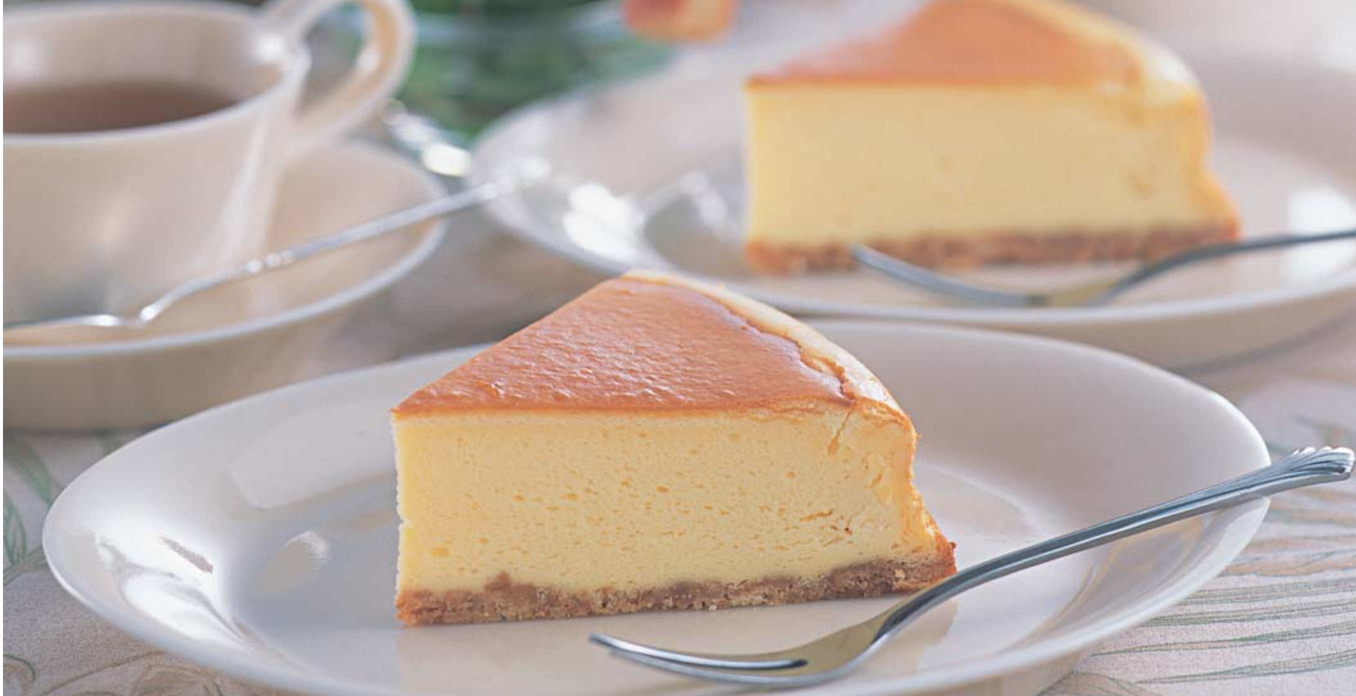
「フルーツケーキ」の生地※1（→ 左記参照）
ココア※2‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
A ｛オレンジマーマレード‥‥‥‥‥‥‥120g
　 くるみ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥40g

※1 ドライフルーツをAに代える
※2 薄力粉、ベーキングパウダーと合わせてふるう

作りかた

1. お好みの大きさに砕いたくるみをフライパンで軽くいり、冷ましておく。
2. 「フルーツケーキ」と同じ要領で生地を作り、焼く。

ポイント
くるみはいりすぎると苦みが出るため、軽くいりましょう。



オーブン

チーズケーキ

材料（直径18cmの金属製丸型［底が抜ける型］1個分）

カロリー（⅛個分）・約229kcal
塩分‥‥‥‥‥‥‥ 約0.2g

ビスケット地
甘みの少ないビスケット‥‥‥‥‥‥‥‥50g
（またはクラッカー）
無塩バター（細かく切る）‥‥‥‥‥‥‥‥40g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約30〜40秒加熱）

中身
クリームチーズ（室温に戻す）‥‥‥‥‥200g
卵‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥M寸2個（正味100g）
（卵黄と卵白に分ける）
砂糖（ふるう）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥50g
A ｛コーンスターチ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥20g
　 レモンの皮（すりおろす）‥‥‥‥‥ ¼個分
　 生クリーム、牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥ 各大さじ2
　 レモン汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1〜2

飾り
B ｛あんずジャム ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
　 水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ½
　 （合わせて耐熱容器に入れ、ふたをする
　 「レンジ」600Wで約30秒加熱）
硫酸紙（またはグラシン紙など）

●ケーキ型の内側に薄くバター（分量外）を塗っておきます。

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

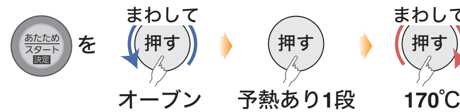
1. ビスケットをビニール袋に入れて、めん棒で細かく砕き、溶かしたバターに混ぜる。
ケーキ型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やして固める。



2. クリームチーズをなめらかになるまでよくねる。
●クリームチーズが固い場合は「お好み温度」で20℃に合わせて加熱すると柔らかくなります。

なめらかにしたクリームチーズに卵黄とAを加えて十分に混ぜる。
卵白はツノが立つまで固く泡立て、砂糖を加えてよく泡立てる。
卵白をクリームチーズの生地に入れ、固まりが消えるまでしっかり混ぜる。

3. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約5分



4. ケーキ型の内側に型と同じ高さに切った硫酸紙（またはグラシン紙など）を巻いて、中身の生地を流し込み、表面を平らにする。予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。



5. 加熱後、すぐに硫酸紙（またはグラシン紙など）とケーキの間にナイフを入れ、冷蔵庫で冷やす。
型から出し、硫酸紙（またはグラシン紙など）を外す。
Bをチーズケーキの表面に塗って仕上げる。

お菓子・パン・ジャム

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」



28 スポンジケーキ tsuji

いちごのショートケーキ

材料（直径18cmの金属製丸型1個分）

カロリー（⅛個分）‥約396kcal
塩分 ‥‥‥‥‥ 約0.1g

スポンジケーキ生地

- 卵 ‥‥‥‥‥‥ M寸3個（正味150g）
- 砂糖（ふるう）‥‥‥‥‥‥ 90g
- 薄力粉（ふるう）‥‥‥‥‥‥ 90g
- A ｛牛乳 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
- 　 ｛無塩バター（細かく切る）‥‥‥ 15g
- バニラエッセンス ‥‥‥‥‥ 少々
（またはバニラオイル）

ホイップクリーム

- 生クリーム ‥‥‥‥‥‥ 2カップ
- B ｛砂糖 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ4〜6
- 　 ｛バニラエッセンス ‥‥‥‥‥ 少々

シロップ

- C ｛砂糖 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
- 　 ｛水 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ4
- 　 ｛（合わせて耐熱容器に入れふたをする「レンジ」600Wで約30〜40秒加熱）
- ブランデー（Cと合わせる）‥‥‥‥ 大さじ2
- いちご（縦半分に切る）‥‥‥‥ 適量

硫酸紙（またはグラシン紙など）

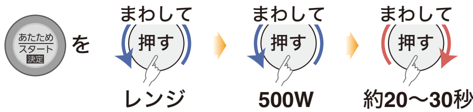
●ケーキ型の内側に薄くバター（分量外）を塗り、硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷きます。

生地材料＼大きさ	直径15cm	直径21cm
卵	M寸2個（正味100g）	M寸4個（正味200g）
砂糖	50g	120g
薄力粉	50g	120g
牛乳	大さじ½	大さじ1
無塩バター	10g	20g

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター＋スチーム加熱

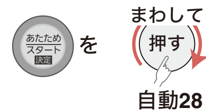
1. 深めの耐熱容器にAを入れ、ふたをして、庫内中央に置く。



ボールに卵を溶きほぐして砂糖を加え、混ぜながら湯せんにかける。指先を入れてあたたかく感じたら（約35〜40℃）、湯せんから外す。



2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
予熱時間：約7分
給水タンクに満水まで水を入れる。



3. 湯せんした卵にバニラエッセンスを加え、あたたかいうちにハンドミキサーの高速でしっかり泡立てる。



ボリュームが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいになれば、低速にして熱が取れるまで泡立てる。

ポイント
泡立て器の場合は、湯せんであたためながら、ボリュームが出てくるまで泡立て、湯せんから外して熱が取れるまでしっかり泡立てる。

きめ細かくつやのある状態になったら、へらに持ちかえ、薄力粉を全体にふり入れて底からすくい上げるようにして粉が見えなくなるまで混ぜる。



溶かしておいた熱いAを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

4. 生地を高い位置からゆっくりと流し入れる。
（泡を均一にするため）
型を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
型を角皿にのせ、予熱完了後すばやく下段に入れる。





●目安時間
約33分

きれいな焼き色が付き、中央を指先で触ってみて弾力があれば焼き上がり。
（または竹ぐしを刺してみて、生地が付いてこなければよい）



5. 型ごと約20cmの高さから落として焼き縮みを防ぐ。
型から出して底を上にしてあみにのせ冷ます。
（粗熱が取れたらビニール袋へ）
生クリームにBを加え、冷やしながらツノが立つぐらいまで泡立てる。



スポンジ生地は底から2cmの厚さで2枚に切る。

1枚目の生地にCのシロップの半量を塗り、泡立てた生クリームを塗る。縦半分に切ったいちごを並べ、2枚目の生地をかぶせて残りのシロップを塗る。
表面全体に泡立てた生クリームを塗る。
残りのクリームといちごで飾る。

●手動のとき、紙型で焼くときは
→「オーブン」予熱あり1段で、下記を参考に様子を見ながら焼く。

型（直径）	温度	予熱	時間
15cm	160℃	あり	約25〜35分
18〜19cm			約28〜38分
21cm			約29〜39分

●スチームプラスが使えます→ P.50

アドバイス

卵の泡立てのコツ



洋菓子
大庭浩男先生

湯せんであたためるとより泡立ちやすくなります。
ただし、あたたかい状態でできる泡のきめは粗く不安定です。
人肌にあたたまったら湯せんから外し、きめ細かい安定した状態になるまでしっかり泡立て、熱を取ることが大切です。

ハンドミキサーを使わずに手で泡立てる場合は、ボリュームが出にくいので湯せんにかけたままで泡立てます。ボリュームが出てきたら湯せんから外し、熱が取れてきめ細やかな泡になるまで泡立てましょう。

砂糖について

上白糖で作るスポンジは焼き色がよく、しっとりとしたカステラ風に焼き上がります。
てんさい糖を使ったり、砂糖の量を減らしたりしてその分をハチミツ、メープルシロップなどに代えると、また違った風味が楽しめます。



28 スポンジケーキ

チョコレートケーキ

材料（直径18cmの金属製丸型1個分）

カロリー（⅛個分）・約278kcal
塩分 ‥‥‥‥‥ 約0.1g

スポンジケーキ生地

- 卵 ‥‥‥‥‥‥ M寸3個（正味150g）
- 砂糖（ふるう）‥‥‥‥‥‥ 90g
- ｛薄力粉 ‥‥‥‥‥‥ 70g
- ｛ココア ‥‥‥‥‥‥ 20g
- ｛（合わせてふるう）
- A ｛牛乳 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
- 　 ｛無塩バター（細かく切る）‥‥‥ 15g
- バニラエッセンス（またはバニラオイル）‥‥ 少々

ホイップクリーム

- 生クリーム ‥‥‥‥‥‥ 1カップ
- B ｛砂糖 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ2〜3
- 　 ｛バニラエッセンス ‥‥‥‥‥ 少々

シロップ

- C ｛砂糖 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
- 　 ｛水 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ4
- 　 ｛（合わせて耐熱容器に入れふたをする「レンジ」600Wで約30〜40秒加熱）
- ブランデー（Cと合わせる）‥‥‥‥ 大さじ2
- チョコレート（薄く削る）‥‥‥‥ 適量

硫酸紙（またはグラシン紙など）

●ケーキ型の内側に薄くバター（分量外）を塗り、硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷きます。

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター＋スチーム加熱

1. 「いちごのショートケーキ」の要領で（→ P.96）ココア生地を焼き、ホイップクリームを作る。（→ 上記参照）
2. 生地を冷まして底を上にして横2段に切り、切り口と全体にシロップを塗る。
3. 底になる面を除いてホイップクリームを塗り、チョコレートを全体にまぶす。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」

レンジ

おかゆ



材料（2人分） カロリー（1人分）‥約134kcal 塩分‥0g

米……0.09L（½合）
水……2½カップ

●梅干しなどといっしょにいただいてもよいでしょう。

作りかた　レンジ加熱

1. 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れ、約1時間水につける。
2. ボールにラップをして庫内中央に置く。



おかゆのアレンジメニュー

あずきがゆ



材料（2人分） カロリー（1人分）‥約167kcal 塩分‥0g

米……0.09L（½合）
水……2カップ
あずき……20g
あずきのゆで汁……½カップ

作りかた　レンジ加熱

1. 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れ、約1時間水につける。
2. あずきをたっぷりの水（分量外）でゆでる。
煮立ったらゆで汁を捨て、再び3カップの水（分量外）でゆでる。
煮立ったら弱火にして、皮がはがれないようにゆでる。
煮えたらざるにあげ、乾燥しないようにぬれぶきんをかける。
ゆで汁は1カップ分残しておく。
3. ボールにあずき、ゆで汁を入れ、ラップをして庫内中央に置く。
「おかゆ」と同じ要領で加熱する。
→ 左記参照

いもがゆ



材料（2人分） カロリー（1人分）‥約167kcal 塩分‥0g

米……0.09L（½合）
水……2½カップ
さつまいも……50g

作りかた　レンジ加熱

1. 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れ、約1時間水につける。
さつまいもは皮をむき、3mmのいちょう切りにする。
2. ボールにさつまいもを入れ、よく混ぜる。
ラップをして庫内中央に置く。
「おかゆ」と同じ要領で加熱する。
→ 左記参照

トマトがゆ



材料（2人分） カロリー（1人分）‥約305kcal 塩分‥約1.9g

米……0.09L（½合）
水……2½カップ
トマト（1cm角に切る）……½個
ピーマン（5mm角に切る）……1個
ツナ缶……40g
ケチャップ……大さじ4
顆粒スープの素……大さじ1
スライスチーズ……2枚

作りかた　レンジ加熱

1. 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れ、約1時間水につける。
2. ボールにチーズ以外の材料を入れ、よく混ぜる。
ラップをして庫内中央に置く。
「おかゆ」と同じ要領で加熱する。
→ 左記参照
加熱後、よく混ぜる。チーズをのせて、さらに混ぜる。

さけがゆ



材料（2人分） カロリー（1人分）‥約170kcal 塩分‥約0.7g

米……0.09L（½合）
水……2½カップ
顆粒だしの素……小さじ⅔
生ざけ切り身……50g
（骨を取り、食べやすい大きさに切る）
塩……適量

作りかた　レンジ加熱

1. 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れ、約1時間水につける。
2. ボールに塩以外の材料を入れ、よく混ぜる。
ラップをして庫内中央に置く。
「おかゆ」と同じ要領で加熱する。
→ 左記参照
加熱後、よく混ぜ、塩で味を調える。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」

ごはん

レンジ

中華おこわ



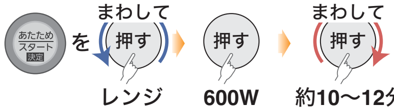
材料（4人分） カロリー（1人分）‥約325kcal 塩分‥約1.6g

もち米……0.36L（2合）
水……1カップ
A
干ししいたけの戻し汁……½カップ
しょうゆ……大さじ1½
酒……大さじ1
B
焼き豚（5mmの角切り）……100g
ゆでたけのこ（いちょう切り）……50g
干ししいたけ（水で戻してせん切り）……2枚

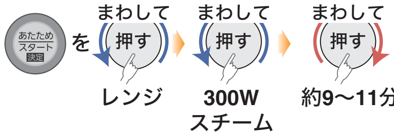
●干ししいたけの戻しかた→ P.124

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. もち米を洗い、深めの耐熱容器に入れ、約1時間水につける。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
水につけたもち米に、AとBを加えて混ぜる。
ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、混ぜて表面を平らにならし、再度、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

レンジ

赤飯

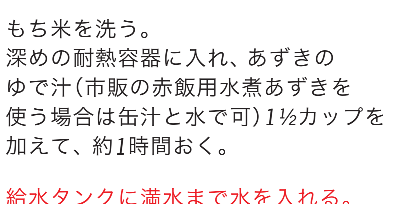


材料（4人分） カロリー（1人分）‥約305kcal 塩分‥0g

もち米……0.36L（2合）
あずき……40g
（市販の赤飯用水煮あずきの場合は80g）
あずきのゆで汁……1½カップ

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

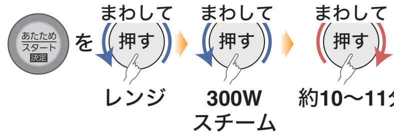
1. あずきをたっぷりの水でゆでる。
煮立ったら、ゆで汁を捨て、再び5カップの水でゆでる。
煮立ったら弱火にして、皮が破れないように気を付ける。
煮えたらざるにあげ、あずきとゆで汁に分ける。
2. もち米を洗う。
深めの耐熱容器に入れ、あずきのゆで汁（市販の赤飯用水煮あずきを使う場合は缶汁と水で可）1½カップを加えて、約1時間おく。



3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
ゆで汁につけたもち米にあずきを混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、混ぜて表面を平らにならし、再度、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らし、お好みでごま塩をふる。

レンジ

白ごはん



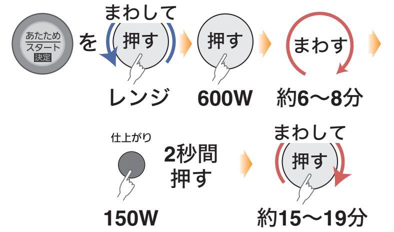
材料（4人分） カロリー（1人分）‥約267kcal 塩分‥0g

米……0.36L（2合）
水……380ml

●季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
●水量は目安のため、お好みで加減を。

作りかた　レンジ加熱

1. 米は洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れて、約1時間水につける。
2. 米を入れたボールにふんわりとラップをして、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

レンジ

五穀ごはん



材料（4人分）

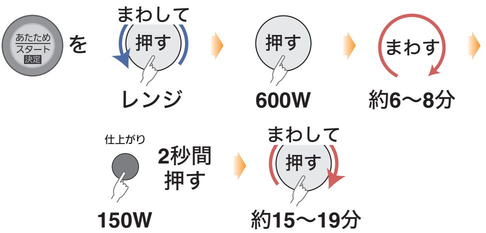
カロリー（1人分）‥約312kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥0g

五穀 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 合わせて50g
（もちあわ、ひえ、もちきび、そばの実、押し麦など）
米 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 0.36L（2合）
水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 380ml

●季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
●水量は目安のため、お好みで加減を。

作りかた　　レンジ加熱

1. 米は洗い、五穀は茶こしなどで水洗いする。
   直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れて、約1時間水につける。
2. 1にラップをして、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

レンジ

豚キムチ丼



材料（1人分）

カロリー（1人分）‥約646kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約2.8g

豚バラ肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 80g
A ｛しょうゆ、酒 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 各小さじ1
片栗粉、豆板醤 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 各小さじ½
砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ⅓
おろしにんにく、おろししょうが ‥‥‥各適量
にら（4cmに切る）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ¼束
白菜キムチ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 50g
（軽く絞ってざく切り）
炊きたてのごはん ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 150g
いりごま（白）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

作りかた　　レンジ加熱

1. 肉は食べやすい大きさに切って耐熱容器に入れ、Aを加えてよく混ぜる。
   さらに、にらとキムチを加えて混ぜる。
2. ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、よくかき混ぜて再びふたなしで庫内中央に置く。

を
まわして
押す
レンジ
押す
600W
まわして
押す
約30秒〜1分30秒

加熱後、よくかき混ぜる。

3. ごはんを器に盛って調理した具を汁ごとかけ、いりごまをふる。

ごはん

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」、P.49「グリル」上面



グリル　tsuji

チキンライス

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約442kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥約2.4g

冷やごはん ‥‥600g（約2合分）
A ｛ケチャップ ‥‥‥‥‥‥ 180g
オリーブ油 ‥‥‥‥大さじ1
牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ4
バター（室温）‥‥‥‥‥‥‥ 10g
鶏もも肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 250g
（1.5cmの角切りにし、塩小さじ½、こしょう少々をする）
たまねぎ（1cmの角切り）‥100g
ピーマン（1cmの角切り）‥‥2個
生マッシュルーム（¼に切る）‥5個
パセリのみじん切り ‥‥‥ 適量

ポイント
冷やごはんが固い場合は、「レンジ」600Wで約1〜2分加熱してから混ぜます。

アドバイス
一番下に野菜を置いてから、ごはんをおおいかぶせるように置くことで野菜の火通りがよくなります。

西洋料理
若林知人先生

作りかた　　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. ボールにAを入れてよく混ぜ、ごはんと混ぜ合わせておく。
2. 柔らかくしておいたバターをグリル皿の全面に塗り、下ごしらえをした肉と野菜を図のようにグリル皿の周囲の溝を避けて均等に置く。

   その上にごはんをおおいかぶせるようにのせる。
   上段に入れる。



表面がパリッと、内部は野菜の水分でしっとりしていればOK。
加熱後、すぐにボールに移し、全体をよく混ぜ合わせる。
パセリのみじん切りをふりかける。

チキンライスをアレンジしてできるメニュー

パエリア風ライス

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約402kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約2.4g



冷やごはん ‥‥‥‥‥‥ 600g（約2合分）
ツナ（缶汁）‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1缶分
A ｛トマトの水煮 ‥‥‥‥ ¼缶（100g）
（1cmの角切り）
塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ⅓
カレー粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1½
B ｛あさり（砂出しをする）‥‥‥‥ 300g
白ワイン ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
バター（室温）‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 10g
C ｛ツナ缶（身のみ）‥‥‥‥‥‥‥ 80g
冷凍シーフードミックス ‥‥‥ 200g
（自然解凍し、十分に水けを切る）
たまねぎ（みじん切り）‥‥‥‥ ½個
ピーマン（細切り）‥‥‥‥‥‥ 2個
カレー粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
顆粒スープの素 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ2

作りかた

1. ごはんとA、ツナ缶の缶汁をよく混ぜる。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
   深めの耐熱皿にBを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。
   「レンジ」300Wスチームで、約9〜12分加熱する。
   あさりの口が開くとでき上がり。加熱後、貝と汁に分ける。
   汁は大さじ2をCに加え、全体をよく混ぜておく。
3. 柔らかくしておいたバターをグリル皿の全面に塗り、混ぜたごはんを周囲の溝を避けて敷き詰める。（→ 上記参照）
   その上に、Cをのせて、上段に入れる。
   「チキンライス」と同じ要領で加熱する。→ 上記参照
   加熱後、ボールに移し、全体をよく混ぜ合わせ、あさりをのせる。
   ●あさりの砂出しのコツ→ P.144

レンジ

金時豆



材料

カロリー(1/10量分)・約186kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約1.3g

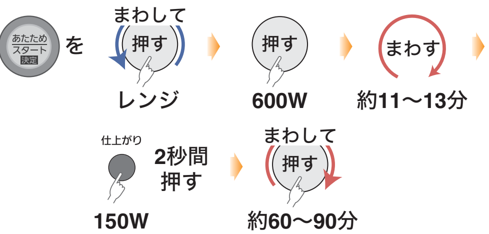
金時豆 ・・・・・・ 2カップ(300g)
A { 塩 ・・・・・・・・・・・・・ 小さじ2
重曹 ・・・・・・・・・・ 小さじ½
水 ・・・・・・・・・・・・・ 5カップ }
水 ・・・・・・・・・・・・・・ 4½カップ
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・ 300g
塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々
クッキングシート

作りかた レンジ加熱

1. 金時豆を洗ってざるにあげ、水けを切る。
深めの耐熱容器に金時豆とAを入れ、一晩おく。
2. 一晩おいた金時豆にふたをして、庫内中央に置く。



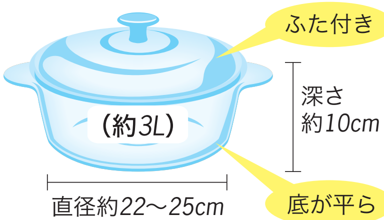
加熱後、一度ざるにあげて、煮汁を捨てる。
3. 深めの耐熱容器にアクを抜いた金時豆と水を入れ、
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして
庫内中央に置く。
●容器と落としぶたについて→ 下記参照



豆が柔らかくなったら再び煮汁を捨て、砂糖の半量(150g)
を入れ、容器をゆり動かして混ぜ20分おく。
残りの砂糖(150g)と塩を入れ、再度ゆり動かして、
全体に味をなじませる。

ポイント
●砂糖を一度に入れると、豆が固くなる場合があります。
●冷めるまでおくと、味が一段とよくなります。

煮込みに使う容器、落としぶたについて



●ふきこぼれないように深めで側面がまっすぐな耐熱容器を使いましょう。

●材料がかぶるくらいの煮汁で煮込みましょう。
材料が煮汁から出ていると、焦げ付くことがあります。
煮汁が少ないときは必ず落としぶたをしましょう。

●落としぶたには、穴をあけたクッキングシートを使います。
金属製の落としぶたは使えません。

レンジ

五目豆



材料

カロリー(1/10量分)・・約49kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.7g

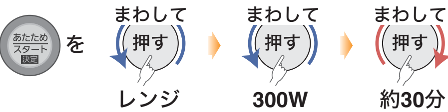
水煮大豆 ・・・・・・・・・・・・ 170g
昆布 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 10g
干ししいたけ ・・・・・・・・・・・ 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.124
にんじん ・・・・・・・・・ ¼本(50g)
ごぼう ・・・・・・・・・・・・・・ 50g
こんにゃく ・・・・・・・ ¼丁(60g)
A { 水 ・・・・・・・・・・・・・ 1カップ
(昆布、干ししいたけの
戻し汁と合わせて)
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・ 40g
しょうゆ ・・・・・・ 大さじ1½
塩 ・・・・・・・・・・・・・ 小さじ¼ }

作りかた レンジ加熱

1. 昆布は1cm角に切り、水で戻す。
戻したしいたけは、1cm角に切る。
にんじん、ごぼうは大豆の大きさに角切り、
ごぼうは水にさらしてアクを抜く。
こんにゃくは1cm角に切り、塩もみして水で洗う。
2. 深めの耐熱容器に大豆と、下ごしらえした材料、Aを入れる。
ふたをして、庫内中央に置く。
●容器について→ 下記参照



完了後、さらに



耐熱容器の深さによっては、吹きこぼれることがあります。
様子を見ながら加熱してください。

レンジ

冷凍和風ミックス野菜の煮物



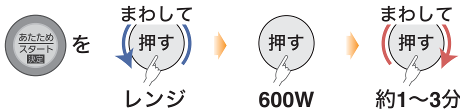
材料(4人分)

カロリー(1人分)・・約136kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約1.9g

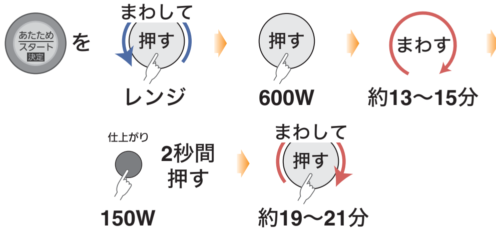
冷凍ミックス野菜(和風) ・・・・・・・・・・・・・・・ 500g
(にんじん、さといも、たけのこ、生しいたけ)
こんにゃく ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g
(厚さ5mmの手綱切りにする)
厚揚げ(一口大に切る) ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 150g
A { だし汁 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2カップ
(顆粒だしの素の場合は、小さじ⅔使用)
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ3
しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ3 }
クッキングシート

作りかた レンジ加熱

1. 深めの耐熱容器にAを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。



2. 加熱しただしが熱いうちに、こんにゃく、凍ったままの
ミックス野菜、厚揚げの順に入れる。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして
庫内中央に置く。
●容器と落としぶたについて→ P.102



彩りに、ゆでたさやえんどうを加えてもよいでしょう。

レンジ

野菜のうま煮



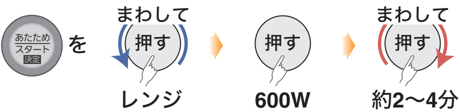
材料(4人分)

カロリー(1人分)・・約280kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約1.2g

豚バラ肉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 200g
ごぼう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1本(150g)
にんじん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ½本(100g)
こんにゃく ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ½丁(125g)
ゆでたけのこ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g
干ししいたけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2〜3枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.124
A { 砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ2½
しょうゆ、みりん ・・・・・・・・・・・・・・ 各大さじ2 }
だし汁 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1カップ
(顆粒だしの素の場合は、小さじ⅓使用
干ししいたけの戻し汁と合わせて)
クッキングシート

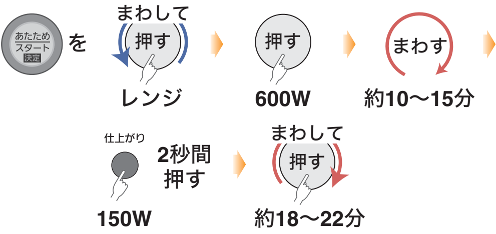
作りかた レンジ加熱

1. 肉は一口大に切る。
ごぼうは乱切りにして水につけておく。
にんじん、こんにゃく、ゆでたけのこは小さめの乱切りにする。
戻したしいたけは、4つ切りにする。
深めの耐熱容器に肉とAを入れる。
ふたをして庫内中央に置く。



加熱後、よく混ぜる。

2. 残りの材料を混ぜ、クッキングシートで落としぶたをし、
ふたをして庫内中央に置く。
●容器と落としぶたについて→ P.102



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」

レンジ

具だくさんスープ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥‥ 約116kcal　塩分 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 約1.6g

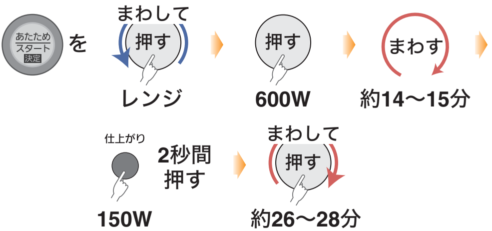
A
- ごぼう（皮をこそげる）‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 100g
- にんじん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½本（100g）
- 大根 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 100g
- じゃがいも ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小1個（100g）
- たまねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ¼個（50g）
- 生しいたけ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 5枚
- 鶏もも肉（皮なし）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 150g

B
- だし汁 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 3カップ
（顆粒昆布だしの素　小さじ1使用）
- 酒 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
- 薄口しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1½

作りかた　レンジ加熱

1. Aを1cmの角切りにし、肉はサッと湯通ししておく。

2. 直径約25cmの耐熱ガラス製ボールにAとBを入れ、ラップをして庫内中央に置く。



11 ラタトゥイユ

ラタトゥイユ



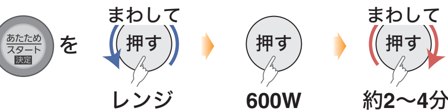
材料（4人分）　カロリー（1人分）‥‥ 約102kcal　塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.7g

- トマト（皮と種を取る）‥‥‥‥‥‥ 小1個（150g）
- ズッキーニ（種を取る）‥‥‥‥‥‥‥ 1本（110g）
- たまねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大½個（150g）
- パプリカ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1個（150g）
- なす ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大1本（100g）
- ピーマン‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 3個（90g）
- にんにく（みじん切り）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1片
- オリーブ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
- 塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½

作りかた　レンジ加熱

1. トマトは乱切り、ズッキーニは4cmの長さに切る。
たまねぎは20gをみじん切り、残りとその他の野菜は2～3cmの角切りにする。

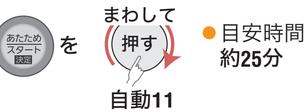
2. 深めの耐熱容器に、みじん切りしたたまねぎとにんにく、オリーブ油を入れ、ふたをして庫内中央に置く。



茶色に色付くまで加熱する。
さらになすを入れて油をからめ、ふたをして庫内中央に置く。
（油を使って加熱することで、なすを色止めします）



3. 加熱した具に塩を入れて混ぜ、残りの材料を加えてよく混ぜる。ふたをして庫内中央に置く。



レンジ

きのこサラダ

材料（4人分）　カロリー（1人分）‥‥ 約40kcal　塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.2g

- しめじ、まいたけ、えのき‥ 各100g（ほぐす）
- 生しいたけ（薄切り）‥‥‥ 100g
- にんにく（包丁でつぶす）‥‥ 1片
- バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 10g

ドレッシング
- こしょう、しょうゆ‥‥‥ 各少々

A
- あさつき（小口切り）‥‥‥‥ 適量



作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. 給水タンクに満水まで水を入れる。
きのこ、にんにく、バターを耐熱性の平皿（直径20～25cm）に入れ、ラップなしで庫内中央に置く。

を　まわして 押す（レンジ）→ まわして 押す（300Wスチーム）→ まわして 押す（約13～15分）

加熱後、よく混ぜて水けを切る。

2. にんにくを取り出し、ドレッシングの材料を混ぜる。

3. 加熱したきのこにお好みでAを加えて混ぜ、ドレッシングとあえる。

ポイント
- ●下記のようにお好みの野菜に変えて、アレンジしましょう。野菜の分量は合わせて400gにします。
- ●野菜の種類や状態により仕上がりが異なります。特に根菜類は火が通りにくいため細かく切りましょう。

きのこサラダのアレンジメニュー

キャベツのさっぱりサラダ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥‥ 約94kcal　塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.1g

- キャベツ（3cmの色紙切り）‥‥‥‥ 300g
- たまねぎ（薄切り）‥‥‥‥‥‥‥‥ 100g

ドレッシング
- オリーブ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1～2
- レモン汁 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
- 塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
- 粗びきこしょう、砂糖 ‥‥‥‥‥ 各少々

A
- 薄切りハム（適当な大きさに切る）‥ 2～3枚

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. 「きのこサラダ」と同じ要領で加熱する。
加熱後、よく混ぜて水けを切る。
2. ドレッシングの材料を混ぜる。
3. 加熱した1にお好みでAを加えて混ぜ、ドレッシングとあえる。

かぼちゃのサラダ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥ 約154kcal　塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.3g

- かぼちゃ（拍子木切り）‥‥‥‥‥‥ 300g
- にんじん（太めのせん切り）‥‥‥‥ 100g

ドレッシング
- 粒コーン缶（水けを切る）‥‥‥‥‥ 50g
- プレーンヨーグルト、マヨネーズ‥‥ 各大さじ2
- 砂糖、塩、酢 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 各少々

A
- レーズン‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
（湯で戻し、水けを切る）

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. 「きのこサラダ」と同じ要領で加熱する。
加熱後、よく混ぜて水けを切る。
2. ドレッシングの材料を混ぜる。
3. 加熱した1にお好みでAを加えて混ぜ、ドレッシングとあえる。

根菜和風サラダ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥ 約136kcal　塩分 ‥‥‥‥‥ 約1.4g

- ごぼう（細めのせん切り）‥‥‥‥‥ 150g
- れんこん（いちょう切り）‥‥‥‥‥ 150g
（ごぼうとれんこんは水につけておく）
- にんじん（せん切り）‥‥‥‥‥‥‥ 100g

たれ
- しょうゆ、みりん ‥‥‥‥‥‥ 各大さじ2
- 砂糖、ごま油、いりごま‥‥‥‥ 各大さじ1

A
- 赤とうがらし（輪切り）‥‥‥‥‥‥ 適量

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. 「きのこサラダ」と同じ要領で約15分加熱する。
加熱後、よく混ぜて水けを切る。
2. たれの材料を混ぜる。
3. 加熱した1にお好みでAを加えて混ぜ、たれとあえる。

ゆで物・煮物・汁物

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」

8 ゆで葉果菜〈強〉

小松菜のサッとあえ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥約31kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.5g

小松菜‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥200g
A ごま油、酒、しょうゆ‥‥‥各小さじ2
A 砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ⅓

作りかた　レンジ加熱

1. 小松菜は、耐熱性の平皿に葉と茎を交互に重ねてのせ皿ごとラップで包み込み、庫内中央に置く。



2. 加熱後冷水にさらし、水けを切ってから軽く絞る。3～4cmに切り、Aであえる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約3～4分。

8 ゆで葉果菜

さやいんげんのごまみそあえ



材料（4人分）　カロリー（1人分）‥約55kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.8g

さやいんげん（筋を取る）‥‥‥‥150g
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
たまねぎ（薄切りにし、水にさらす）‥‥50g

ごまみそ
白みそ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ2
すりごま（白）、酒‥‥‥‥‥各大さじ1
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ½

作りかた　レンジ加熱

1. さやいんげんは軽く塩をして耐熱性の平皿にのせ皿ごとラップで包み込み、庫内中央に置く。



加熱後冷水にさらし、水けを切ってから適当な長さに切る。

2. ごまみその材料を合わせてすり、水けを切ったたまねぎとさやいんげんにあえる。
●たまねぎの辛みが気になるときは、「レンジ」600Wで約1分加熱します。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約2～3分。

8 ゆで葉果菜

なすのピリカラあえ



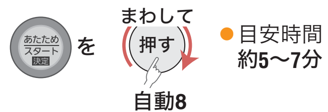
材料（4人分）　カロリー（1人分）‥約65kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.7g

なす‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大4本（400g）
白ねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1本
サラダ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
A 酢、しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥各大さじ1
A 砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
A おろしにんにく、おろししょうが‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥各小さじ½
豆板醤‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量

作りかた　レンジ加熱

1. なすは、10cmの長さで縦に6つに切ったあと、しばらく塩水につけてアクを抜いておく。
白ねぎは斜めに切り、せん切りにしておく。

2. 水けを切ったなすを耐熱性の平皿に入れ、サラダ油をかけて混ぜる。
放射状に並べてラップでゆったりおおい、庫内中央に置く。



3. 水けを切り、器に盛る。Aをかけ、白髪ねぎを飾る。
お好みで豆板醤をあえる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約5～7分。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」

ゆで物・煮物・汁物

レンジ

白菜のあえ物



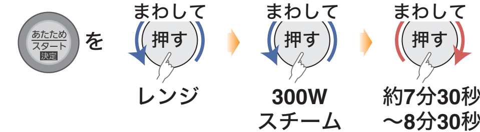
材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約100kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.8g

白菜（4cmに切る）‥‥‥‥‥‥‥‥‥100g
合びき肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥50g
A 水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
A 砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1½
A しょうゆ、オイスターソース、ごま油、片栗粉‥‥‥‥‥‥‥‥各小さじ1

作りかた　レンジ＋スチーム加熱

1. 直径20cmくらいの深めの耐熱容器に、肉とAを入れてよくほぐし、その上に白菜を広げる。

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、よく混ぜる。

レンジ

えのきの梅肉あえ

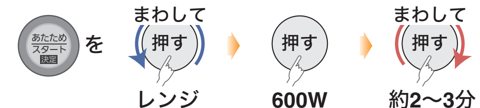


材料（4人分）　カロリー（1人分）‥約19kcal　塩分‥‥‥‥‥約1.9g

えのき‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥200g
A 梅干し※（種を取って裏ごしする）‥‥‥中2個
A 砂糖、みりん‥‥‥‥‥‥‥‥各小さじ½
A 酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
A しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
もみのり‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
※ねり梅を使ってもよいでしょう。

作りかた　レンジ加熱

1. えのきは、半分の長さに切る。
ほぐして深めの耐熱容器に入れる。
ラップまたはふたをして、庫内中央に置く。



加熱後、水けを切っておく。

2. 別の容器にAを入れて混ぜ、加熱したえのきとあえる。
仕上げにもみのりをのせる。

レンジ

かぼちゃの煮物



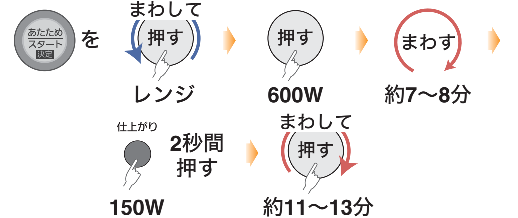
材料（4人分）　カロリー（1人分）‥約104kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.7g

かぼちゃ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥400g
（3×4cmの角切り）
A だし汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥160ml
A （顆粒だしの素の場合は、小さじ⅓使用）
A 砂糖、薄口しょうゆ‥‥‥‥‥各大さじ1
A みりん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ½

作りかた　レンジ加熱

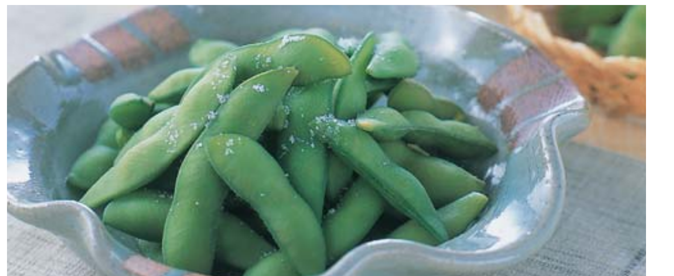
1. かぼちゃを深めの耐熱容器に皮を下にして入れ、Aを混ぜて加える。

2. ふたをして庫内中央に置く。



レンジ

枝豆



材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約37kcal　塩分‥‥‥‥‥約0.7g

枝豆‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥200g
塩（塩もみ用）‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2～4g

作りかた　レンジ加熱

1. 枝豆は、洗って塩もみをし、約5～10分おく。

2. 耐熱性の平皿の上に平らに広げてラップをし、庫内中央に置く。



加熱後、うちわなどで冷ます。（色よく仕上げるために）
●100g未満のときは「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。
●必ず平皿にのせてください。
●季節や野菜の保存状態により、仕上がりが異なります。





10 野菜ピクルス

野菜ピクルス

材料（4人分）

カロリー（1人分）・・・約66kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約1.0g

きゅうり、パプリカ、大根、
キャベツ、にんじんなど・・・・・・・・・合わせて350g

漬け汁

酢（米酢など）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・350g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
ローリエ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1枚
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
赤とうがらし（輪切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

ポイント
酸味が気になるときは、酢350gを酢250gと水100gに
変えてもよいでしょう。

作りかた レンジ加熱

1. きゅうり、パプリカ、大根、キャベツは適当な大きさに切る。
にんじんは薄めの輪切りにする。

2. 深めの耐熱容器にすべての材料を入れ、ふたをして
庫内中央に置く。



●目安時間
約12分

加熱後、ガラスか陶器製の密閉できる容器に汁ごと入れ、
粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。漬け加減はお好みで。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約8〜12分。

10 野菜ピクルスのアレンジメニュー

きのこピクルス

野菜とお好みのきのこを混ぜて350gにし、同様に加熱し、
きのこピクルスに。

カレーピクルス

漬け汁にカレー粉小さじ1を混ぜて同様に加熱し、
カレーピクルスに。



グリル 

野菜炒め

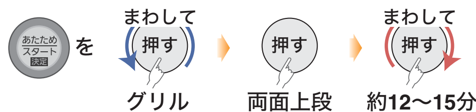
材料（4人分）

カロリー（1人分）・・約139kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約2.0g

キャベツ（3cm角に切る）・・・・・・・・・・・・・・・200g
もやし・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
たまねぎ（薄切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
にんじん（3cmの薄い短冊切り）・・・・・・・・・・・30g
ピーマン（5mmの輪切り）・・・・・・・・・・・・・・・・2個
生しいたけ（4つ切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・6枚
スライスベーコン・・・・・・・・・・・1パック（約100g）
（1cm幅に切る）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
にんにくチップ（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・適量

作りかた グリル皿<上段> レンジ＋ヒーター加熱

1. ベーコン、しいたけ以外の野菜を混ぜ合わせ、
グリル皿に敷き、上にベーコンとしいたけをのせる。
上段に入れる。



加熱後、熱いうちに塩、こしょうをし、細かくつぶした
にんにくチップを混ぜる。
●ポン酢をかけてもおいしく召し上がれます。

アドバイス

油を使わずに作れます。
お好みの野菜を切り、グリル皿に並べるだけ
で混ぜ合わせる必要もなく簡単に作れます。
驚くほど野菜本来の甘みが味わえます。



日本料理
濱本良司先生



レンジ

中華炒め煮

材料（4人分）

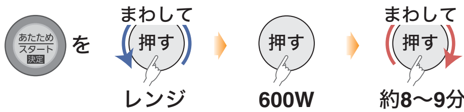
カロリー（1人分）・・約119kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.8g

キャベツ（短冊切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
ピーマン（縦⅙に切る）・・・・・・・・・・・・・・2個（60g）
ゆでたけのこ（短冊切り）・・・・・・・・・・・・・・・・50g
白ねぎ（斜め切り）・・・・・・・・・・・・・・・・½本（50g）
もやし・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
生しいたけ（せん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
にんじん（短冊切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
しょうが（せん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
豚薄切り肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
（3cm幅に切る）

A
- 酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- しょうゆ、ごま油、片栗粉・・・・・・・・各小さじ2
- 顆粒だしの素・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
- 塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作りかた レンジ加熱

1. 野菜と肉を深めの耐熱容器に入れ、ふたをして庫内中央に
置く。



2. 加熱した野菜、肉を混ぜながらAを加えて混ぜ、
ふたをして庫内中央に置く。



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」、P.49「グリル」上面



グリル

一口とんかつ

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約227kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.4g

豚ヒレ肉（一口かつ用）‥‥‥‥‥‥ 12枚（400g）
塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
薄力粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
溶き卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

衣
パン粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1カップ（50g）
サラダ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1

キッチンペーパー

炒め物・揚げ物

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. フライパンにパン粉と油を入れて混ぜ、火にかける。
時々混ぜながら加熱し、色が付き始めたら焦げないよう
こまめに混ぜながら、全体がきつね色になるまで加熱する。

ポイント
パン粉の色の目安
必ず様子を見ながら加熱してください。



2. 肉に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、衣の順番に付ける。
衣を付けた肉をグリル皿にのせて、上段に入れる。

あたためスタート を まわして押す（グリル）→ 押す（両面上段）→ まわして押す（約14～17分）

3. 加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で
油を切る。

一口とんかつのアレンジメニュー

豚肉のチーズロールフライ



●豚薄切り肉に塩、こしょうをし、にんじん、さやいんげん、
プロセスチーズなどを巻いて、衣を付け、「一口とんかつ」と
同じ要領で調理する。→ 上記参照



38 鶏のから揚げ　ヘルシーコース　2人分OK　tsuji

鶏のから揚げ

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約317kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.8g

鶏もも肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 500g
A　溶き卵 ‥‥‥‥‥‥ M寸½個分（正味25g）
A　酒、しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 各大さじ1
A　塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ⅔
A　にんにく（みじん切り）‥‥‥‥‥ 小さじ½
A　こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
片栗粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 60g

●2人分はすべての材料を半量にする

●「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより脂を落として
焼き上げます。→ P.38

市販のから揚げ粉を使う場合

Aと片栗粉の代わりに、ビニール袋にから揚げ粉（肉を
柔らかくする酵素の入っていないタイプ）大さじ3と
肉を入れ、全体に粉がまんべんなく付くようにまぶし、
袋の上から軽くもんでなじませる。
仕上がり〈弱〉で焼く。

作りかた

グリル皿＜上段＞
標準コース　：レンジ＋ヒーター加熱
ヘルシーコース：レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角（1個約30g）に切る。
Aとともにビニール袋に入れてよく混ぜ、途中上下を
返しながら約20分おく。

2. ボールに片栗粉と肉を入れ、表面の粉っぽさがなくなり
しっとりするまでよくもみ込む。

3. ヘルシーコースのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を皮目を上にしてグリル皿に間隔をあけて1つずつ並べ、
上段に入れる。

あたためスタート を まわして押す（自動38）→ 押す（4人分）

●目安時間
標準コース　：約18分
ヘルシーコース：約22分

アドバイス

鶏もも肉を切る前に、筋切りをすると肉の
縮みが少なく柔らかく仕上がります。
粉を付ける前にしっかりと下味を含ませると、
ふっくらジューシーな仕上がりになります。



中国料理
宮崎耕一先生

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.49「グリル」上面

14 グラタン 2人分OK

コーンとハムのドリア

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約618kcal
塩分 ‥‥‥ 約2.0g

A { ごはん ‥‥‥ 400g
マッシュルーム（缶詰、薄切り）‥‥‥ 30g
たまねぎ（みじん切り）‥‥‥ ½個
ハム（1cmの角切り）‥‥‥ 3枚 }
バター ‥‥‥ 25g
B { トマトケチャップ ‥‥‥ 大さじ2½
塩、こしょう ‥‥‥ 少々 }
ホワイトソース（→ P.113）‥‥‥ 3カップ
スイートコーン（粒状）‥‥‥ 100g
ナチュラルチーズ（ピザ用）‥‥‥ 100g

●**2人分はすべての材料を半量にする**

作りかた　グリル皿＜中段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. Aをバターでいためて、Bで味付けをし、4等分にして
グラタン皿に入れる。
●具が冷めていたら「レンジ」600Wであたためておく。

2. ホワイトソースにコーンを加えて混ぜ、上からかけて、
チーズをのせる。

3. 「マカロニグラタン」と同じ要領でグリル皿に並べ、焼く。
→ P.113

14 グラタン 2人分OK

じゃがいものグラタン

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約532kcal
塩分 ‥‥‥ 約1.6g

じゃがいも ‥‥‥ 大2個（400g）
A { バター ‥‥‥ 15g
塩、こしょう ‥‥‥ 少々 }
たまねぎ（薄切り）‥‥‥ ½個（100g）
バター ‥‥‥ 10g
スライスベーコン（1cm幅に切る）‥‥‥ 3枚
ホワイトソース（→ P.113）‥‥‥ 3カップ
ナチュラルチーズ（ピザ用）‥‥‥ 100g

●**2人分はすべての材料を半量にする**

作りかた　グリル皿＜中段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. じゃがいもを耐熱性の平皿にのせ、
ラップをして庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す（自動9）　●目安時間 約10分

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7～8分。
●2人分のとき：約4～5分

2. じゃがいもの皮をむき、いちょう切りにし、Aを混ぜる。
たまねぎを深めの耐熱容器に入れてバターをのせ、
ふたなしで庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして押す（約2分）

●2人分のとき：約1分30秒～2分

3. じゃがいも、たまねぎ、ベーコンを、ホワイトソースの
⅓量であえる。4等分にしてグラタン皿に入れ、
残りのホワイトソースとチーズをかける。
●具が冷めていたら「レンジ」600Wであたためておく。

4. 「マカロニグラタン」と同じ要領でグリル皿に並べ、焼く。
→ P.113

レンジ

ホワイトソース

材料（3カップ分：グラタン4皿分）

カロリー（1カップ分）‥約326kcal
塩分 ‥‥‥ 約0.7g

薄力粉 ‥‥‥ 50g
バター ‥‥‥ 50g
牛乳 ‥‥‥ 3カップ
塩、こしょう ‥‥‥ 少々

材料＼分量	1カップ分	2カップ分
薄力粉	15g	30g
バター	15g	30g
牛乳（カップ）	1	2
塩、こしょう	少々	少々
バターを溶かす	約40秒	約1～2分
牛乳を加えて	約4～5分	約8～9分

作りかた　レンジ加熱

1. 深めの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたなしで
庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして押す（約1～2分）

2. 溶かしたバターと薄力粉を泡立て器でよく混ぜ、牛乳を
少しずつ加え、ふたなしで、庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして押す（約8～9分）

●途中で2～3回かき混ぜる。
塩、こしょうで味を調える。

14 グラタン 2人分OK

マカロニグラタン

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約536kcal
塩分 ‥‥‥ 約1.4g

マカロニ ‥‥‥ 80g
A { 鶏もも肉 ‥‥‥ 100g
（1cmの角切り）
マッシュルーム ‥‥‥ 40g
（缶詰、薄切り）
たまねぎ ‥‥‥ ½個（100g）
（薄切り）
白ワイン ‥‥‥ 大さじ2
バター ‥‥‥ 15g
塩、こしょう ‥‥‥ 少々 }
サラダ油、塩、
こしょう ‥‥‥ 各少々
ホワイトソース（→ 左記参照）
‥‥‥ 3カップ
えび ‥‥‥ 8尾（100g）
（尾と背わたを取り、半分に）
ナチュラルチーズ（ピザ用）‥80g

●**2人分はすべての材料を半量にする**

作りかた　グリル皿＜中段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. 深めの耐熱ガラス製ボールにAを入れ、ラップをして、
庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして押す（約6分～7分30秒）

●2人分のとき：約3分～4分30秒

マカロニをゆでて水けを切り、油、塩、こしょうをふる。

2. 下ごしらえした材料と、マカロニをホワイトソースの
半量であえる。
4等分にしてグラタン皿に入れ、えびをのせてから、
残りのホワイトソースとチーズを上にかける。
●具が冷めていたら「レンジ」600Wであたためておく。

3. グラタン皿をグリル皿にのせ、中段に入れる。

あたためスタート を まわして押す（自動14）→ 押す（4人分）　●目安時間 約20分

●手動のとき→「グリル」両面中段で、約20～24分。

●大皿に4人分の材料を入れても焼けます。

焼き物

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.41「レンジ」、 P.49「グリル」上面

オーブン

白身魚のホイル焼き

材料（4人分）　カロリー（1人分）・・約251kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約0.6g

白身魚切り身 ・・・・・・・・・・・・・・ 4切れ（1切れ80g）
A｛白ワイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
　 塩、レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各少々
えび ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4尾
たまねぎ（薄切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・中½個
生しいたけ（適当な大きさに切る）・・・・・・・・・・ 4枚
バター ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g

アルミホイル（25cm角）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4枚



角皿<下段>
ヒーター加熱

作りかた

1. えびは殻をむき、背わたを取る。
魚にAをかけておく。
アルミホイルにたまねぎを置き、魚、えび、しいたけ、バターの順にのせて包む。

2. 角皿にのせ、下段に入れる。



焼き物

オーブン

さけとしめじのホイル焼き

材料（4人分）　カロリー（1人分）・・約250kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約1.0g

生ざけ切り身 ・・・・・・・・・・・・・・ 4切れ（1切れ80g）
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々
しめじ（ほぐす）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
バター ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
A｛酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
　 しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

アルミホイル（25cm角）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4枚



角皿<下段>
ヒーター加熱

作りかた

1. さけに塩、こしょうをして、そのまましばらくおく。
アルミホイルの内側にバター（分量外）を薄く塗り、さけ、しめじ、バターをのせ、Aをかけて包む。

2. 角皿にのせ、下段に入れる。



グリル

さんまの塩焼き

材料（2人分）　カロリー（1人分）・・約260kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約2.2g

さんま ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2尾（1尾約120g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々

ポイント
●脂ののりによって焼けかたが変わります。
●脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあるので、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

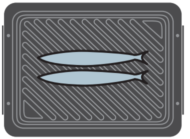


グリル皿<上段>
レンジ＋ヒーター加熱

作りかた

1. さんまに塩をし、15〜20分おく。グリル皿にサラダ油（分量外）を塗る。

2. さんまを図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。





35 塩さば・塩ざけ〈弱〉　2人分OK　tsuji

さわらの漬焼き

材料（4人分）　カロリー（1人分）・・約214kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約3.0g

さわら切り身 ・・・・・・・・・・・・・・ 4切れ（1切れ80g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々

たれ
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
はちみつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・75ml

●2人分はすべての材料を半量にする



グリル皿<上段>
レンジ＋ヒーター加熱

作りかた

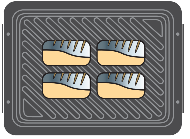
1. さわらに塩をし、約20分おく。
塩を洗い流して水けを切り、皮目に切り込みを入れる。

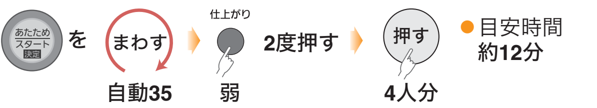


たれをボールに合わせ、さわらを途中上下を返しながら約30分漬け込んだあと取り出し、自然に水けを切る。
グリル皿にサラダ油（分量外）を塗る。



2. さわらを皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。





●冷蔵庫で漬け込み、冷たいときには仕上がり〈標準〉で。
●手動のとき→「グリル」両面上段で、約12〜15分。

アドバイス

すぐに焦げてしまう漬焼きも
ジューシーに焼き上げます。
焦げる心配や返すタイミングを気にする
必要がありません。
グリルで「強火の遠火」を実現しました。



日本料理
濱本良司先生

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」、 P.49「グリル」上面



36 あじの開き　ヘルシーコース　2人分OK

あじの開き

焼き物

材料（4人分）　カロリー（1人分）・・・約87kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約0.9g

あじの開き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4枚（1枚80g）

●**2人分はすべての材料を半量にする**

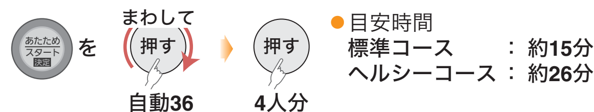
●「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより塩分を減らして焼き上げます。→P.38

●食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
ヘルシーコースの仕上がり調節は〈強〉減塩強め、〈弱〉減塩弱めです。
焼き色は変わりません。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 給水タンクに満水まで水を入れる。
あじの開きを皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
標準コース　：約15分
ヘルシーコース：約26分

●手動のとき→「グリル」両面上段で、約14〜18分。
（「グリル」両面上段では減塩できません）

あじの開き、さんまの開き、さばの開き、かますの開きなどが焼けます

●皮目を上にして焼いてください。
●みりん干しやめざしなどは焦げやすいので焼けません。
●さばなど、身が厚い魚を片袖開き（頭を片方の身に付けた開きかた）にしている場合は、頭の内部が焼けにくい場合があります。

■食品の分量と仕上がり調節の目安：〈弱〉〜〈強〉までを使い分けてください。

仕上がり調節	弱（100〜200g）	標準（200〜400g）	強（400〜500g）
あじの開き	小1〜2枚／中1枚	小2〜4枚／中1〜2枚	中2〜3枚
さんまの開き	1枚	1〜2枚	2〜3枚

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.49「グリル」上面

35 塩さば・塩ざけ〈弱〉　2人分OK

ぶりの照り焼き



材料（4人分）　カロリー（1人分）・・約268kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約0.8g

ぶり切り身・・・・・・・・・・・・・・・4切れ（1切れ100g）

たれ
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

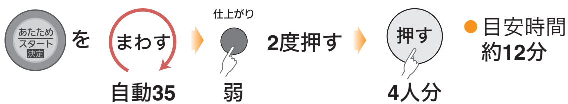
●**2人分はすべての材料を半量にする**

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. ぶりは皮と身の間の脂の多い部分に竹ぐしで穴をあける。
（皮がはじけにくくなります）
たれを合わせ、ぶりを途中上下を返しながら約30分漬け込む。
グリル皿にサラダ油（分量外）を塗る。

2. ぶりを皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
約12分

●冷蔵庫で漬け込み、冷たいときには仕上がり〈標準〉で。
●手動のとき→「グリル」両面上段で、約12〜15分。

35 塩さば・塩ざけ　ヘルシーコース　2人分OK

塩さば



材料（4人分）　カロリー（1人分）・・約291kcal　塩分・・・・・・・・・・・・・約1.8g

塩さば切り身・・・・・・・・・・・・・4切れ（1切れ100g）

●**2人分はすべての材料を半量にする**

●「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより塩分を減らして焼き上げます。→P.38
●食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
ヘルシーコースの仕上がり調節は〈強〉減塩強め、〈弱〉減塩弱めです。
焼き色は変わりません。

作りかた

グリル皿＜上段＞
標準コース　：レンジ＋ヒーター加熱
ヘルシーコース：レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. さばの皮目に切り込みを入れる。
（火通りをよくし、皮がはじけにくくなります）

2. ヘルシーコースのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
皮目を上にして左図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
標準コース　：約14分
ヘルシーコース：約23分

●冷蔵庫に長時間保存し、冷たいときには仕上がり〈強〉で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり〈強〉で。
●手動のとき→「グリル」両面上段で、約14〜18分。
（「グリル」両面上段では減塩できません）

塩ざけ　2人分OK
塩ざけ4切れ（1切れ80g）も、「塩さば」と同じ要領で焼けます。

グリル tsuji

焼き豚



材料（8人分）

カロリー（1人分）‥約263kcal
塩分‥‥‥‥‥約0.8g

豚肩ロース（固まり）‥‥‥‥‥‥‥‥700g
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥4g
はちみつ（仕上げにかける）‥‥‥‥‥大さじ4

たれ
たまねぎ（みじん切り）‥‥‥‥‥‥¼個（50g）
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ8
はちみつ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ4
ごま油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ2
にんにくチップ（市販品　細かくつぶす）‥大さじ2
切りごま（すりごまでも可）‥‥‥‥‥大さじ2
片栗粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ½
こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉は繊維に沿って4等分し、フォークや竹ぐしなどで刺しておく。4gの塩をすり込んで約1時間おく。

   肉の表面に出てきた水分をよくふき取り、ボールに合わせたたれに途中上下を返しながら約1時間漬け込む。

2. 肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

   あたためスタート を → まわして押す グリル → 押す 両面上段 → まわして押す 約25〜30分

   たれにはちみつが入っているため、焼き上げ途中にグリル皿のたれが焦げ、においがする場合があります。

   焼き上がれば表面にはちみつをかけ、切り分ける。

アドバイス

厚みをそろえて肉を切ることがポイントです。
味付けをする前に、肉をフォークなどで刺しておくと味がしみ込みやすくなり、肉も柔らかく焼き上がります。



中国料理
宮崎耕一先生

オーブン

ローストビーフ



材料（8人分）

カロリー（1人分）‥約360kcal
塩分‥‥‥‥‥約0.7g

牛ロース肉または牛もも肉‥800g（固まり）
塩、こしょう‥‥‥‥‥少々
おろしにんにく‥‥‥‥‥1片
サラダ油‥‥‥‥‥‥大さじ1
A { セロリ‥‥‥1本（100g）（葉、茎も使用/5cmに切る）
にんじん‥‥‥½本（100g）（5mmの短冊切り）
たまねぎ‥‥‥½個（100g）（8等分する） }

グレービーソース
B { 赤ワイン、水‥‥各½カップ
しょうゆ‥‥‥‥大さじ1（またはウスターソース） }
バター‥‥‥‥‥‥‥15g
ねりからし‥‥‥‥小さじ1
塩、こしょう‥‥‥‥少々

作りかた　角皿＜下段＞ ヒーター加熱

1. 肉に塩、こしょう、にんにく、サラダ油をすり込む。
   角皿に油（分量外）を少し塗り、肉をのせて周囲にAを置く。
   ●もも肉の場合は、肉の上に牛脂（分量外）を薄く広げてのせる。

2. 予熱する　（庫内に何も入れない）
   予熱時間：約12分

   あたためスタート を → まわして押す オーブン → 押す 予熱あり1段 → まわして押す 250℃

3. 予熱完了後、肉をのせた角皿を下段に入れる。

   あたためスタート を → まわして押す 約25〜35分

   ●金ぐしを肉の中央まで刺し、約10秒くらいで抜いてくしを手首にあてて生ぬるければ焼けています。
   （冷たい場合は加熱時間を追加）
   加熱後、アルミホイルに包み、15〜20分おいて蒸らす。

4. 角皿にたまった肉汁にBを加えて、焦げた部分を木べらでこそげ取る。
   野菜ごと鍋に移し、バターを加えて火にかける。
   沸とうしたら火を弱め、約5分煮たあと、こし器でこす。
   ねりからし、塩、こしょうで味を調える。

グリル

つくねだんご



材料（10本分）

カロリー（1本分）‥‥約98kcal
塩分‥‥‥‥‥約0.7g

鶏ひき肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥400g
酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
しょうが汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ2
A { 卵‥‥‥‥‥‥M寸½個分（正味25g）
片栗粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ4
みそ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ2
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1⅓
パン粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ2 }
竹ぐし‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥10本

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. ボールに肉と酒、しょうが汁を入れて混ぜ、しばらくおく。

2. 肉にAを混ぜ合わせ、よくねる。
   20等分にして小さく丸め、「つくねだんご&野菜スープ」のつくねだんご（→ P.131）と同じ要領でグリル皿に並べる。

3. 上段に入れる。

   あたためスタート を → まわして押す グリル → 押す 両面上段 → まわして押す 約11〜15分

   加熱後、くしに刺し、盛り付ける。

   ●焼き色にムラがあるときは、残り時間2分くらいに、周囲と中央のつくねだんごを入れ替えるとよいでしょう。

グリル tsuji

串焼き（焼きとり）



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約250kcal
塩分‥‥‥‥‥約1.6g

鶏もも肉（24個に切る）‥‥‥‥‥‥350g
白ねぎ（3cmに切る）‥‥‥‥‥‥‥‥2本

たれ
A { みりん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1カップ
酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥½カップ
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥½カップ
たまりしょうゆ‥‥‥‥‥‥‥大さじ2（代わりにしょうゆでも可）
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥10g }
粉さんしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
竹ぐし‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥12本

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. 白ねぎに包丁で細かく切り込みを入れる。
   竹ぐしに、白ねぎ、肉、白ねぎ、肉の順に刺す。（12本）

2. 小鍋にAをすべて入れ、とろみが付くまで煮詰める。

3. くし刺しにした具に煮詰めたたれをたっぷり付けて、図のようにグリル皿に12本並べ、上段に入れる。

   あたためスタート を → まわして押す グリル → 押す 両面上段 → まわして押す 約13〜16分

   焼き上がりに、もう一度たれをはけで塗る。
   お好みで粉さんしょうをふりかけて、でき上がり。

アドバイス

両面から一気に焼くので裏返す必要もなく、柔かく焼けます。
数回たれに付ける手間もなく、簡単でおいしいレシピです。



日本料理
濱本良司先生

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」、 P.49「グリル」上面

オーブン

ローストチキン



材料（6人分）

カロリー（1人分）‥約377kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約2.3g

若鶏 ‥‥‥‥ 1羽（約1.8kg）
塩 ‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
こしょう ‥‥‥‥‥‥ 少々
バター ‥‥‥‥‥‥‥ 25g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約30秒加熱）
たこ糸

鶏を焼くときに周りに置く野菜
にんじん、たまねぎ、セロリ
（大きめの乱切り）‥‥ 各100g

●油の飛び散りを防ぐための野菜です。食べられません。
●野菜の分量で鶏の焼け具合が変わります。分量は守ってください。

ポイント
鶏は室温で十分に温度をなじませておきます。
冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生が残ることがあります。

焼き物

作りかた

角皿＜下段＞
ヒーター加熱

1. 予熱する （庫内に何も入れない）
予熱時間：約12分

あたためスタート を まわして押す（オーブン） ▶ 押す（予熱あり1段） ▶ まわして押す（250℃）

2. 鶏の首をつけ根から切り落とし洗って水けをふく。
鶏の表面に小さじ1の塩とこしょう、内臓側に小さじ1の塩をよくすり込み、しばらくおく。
胸側を上にして形を整え、手羽は背中側に先を曲げ、両足は胴に付け、くしで留めるか、たこ糸で縛る。

3. 鶏の胸を上にして角皿にのせ、鶏の表面全体に溶かしたバターを塗る。周りに野菜を置く。
予熱完了後、角皿を下段に入れる。

あたためスタート を まわして押す（約55～75分）



竹ぐしを刺して、透明な肉汁が出たら焼き上がり。

グリル

手羽元の香味焼き



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約247kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.0g

鶏手羽元 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 12本（800g）

たれ
しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ3
砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
青ねぎ、しょうが（みじん切り）‥‥‥ 各大さじ1
ごま油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
豆板醤 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1½

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. 味のしみ込みをよくするために、肉をフォークや竹ぐしなどでついておく。
2. たれを合わせる。
肉を途中上下を返しながら約1時間漬け込む。
3. 肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



手羽元の香味焼きのアレンジメニュー

手羽元のカレー焼き



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約277kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.5g

●「手羽元の香味焼き」のたれを下記材料に変えて同じ要領で調理する。

たれ
カレー粉、ケチャップ、オリーブ油 ‥‥各大さじ1
チリパウダー ‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
にんにく（すりおろす）‥‥‥‥‥‥ 1片
塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
（容器に入れ、混ぜておく）

37 鶏の照り焼き　ヘルシーコース　2人分OK

鶏の照り焼き



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約256kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.8g

鶏もも肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 2枚（1枚250g）

たれ
しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
顆粒だしの素（お好みで）‥‥‥‥‥ 小さじ¼

●**2人分はすべての材料を半量にする**

●「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより脂を落として焼き上げます。→ P.38

作りかた

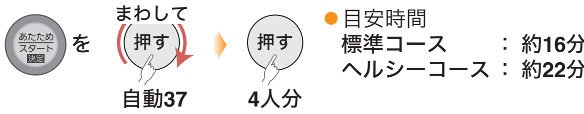
グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 「鶏の塩焼き」と同じ要領で下ごしらえをする。→ 右記参照

ポイント
鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。

2. たれを合わせる。肉を途中上下を返しながら約30分漬け込む。
（長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください）

3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を皮目を上にして右図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
標準コース ： 約16分
ヘルシーコース ： 約22分

●手動のとき→「グリル」両面上段で、約14～19分。
（「グリル」両面上段では、脂の落ちる量が少なくなります。）
●骨付き鶏もも肉はオーブンで→ P.54

16 鶏の塩焼き　2人分OK

鶏の塩焼き



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約250kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.6g

鶏もも肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 2枚（1枚250g）
塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1

●**2人分はすべての材料を半量にする**

ポイント
●鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。
●野菜を肉の周りに置いて焼いてもよいでしょう。
焼き野菜として食べられます。
たまねぎ、にんじん、じゃがいも、パプリカ、さつまいもなどお好みで。
根菜類は火が通りにくいので、8mm～1cm程度の厚さに、その他の野菜は約2cmの厚さに切ります。
（くし切りや一口大に）
一緒に焼く野菜は4人分で200～250gにしてください。

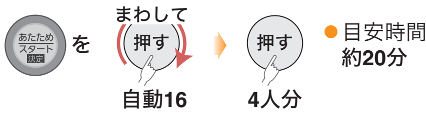
作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉の厚い部分は半分くらいまで繊維に沿って包丁を入れる。
包丁をねかせて左右に切り込みを入れて開き、肉の厚みを均一にそろえ、平らにする。
皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
肉を半分に切る。

2. 肉に塩をすり込み、室温で約30分おく。

3. 肉を皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
約20分

●手動のとき→「グリル」両面上段で約11～13分加熱後、さらに「グリル」上面で約5分。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.45「オーブン」、 P.49「グリル」上面



17 スペアリブ　2人分OK

スペアリブ



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約469kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.2g

豚肉 スペアリブ ‥‥‥‥ 700g
（長さ8cmの物）

たれ
にんにく（すりおろす）‥‥ 1片
しょうゆ、赤ワイン、
ウスターソース‥‥ 各大さじ3
トマトケチャップ、サラダ油
‥‥‥‥‥‥‥ 各大さじ1½
ねりからし ‥‥‥‥ 小さじ1弱
こしょう‥‥‥‥‥‥‥ 少々
ナツメグ‥‥‥‥‥‥‥ 適量

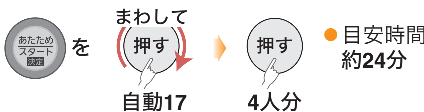
●市販のスペアリブの
たれでも可。

●**2人分はすべての材料を
半量にする**

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 肉に切り込みを入れる。
ボールに合わせたたれに肉を入れ、
肉を途中上下を返しながら冷蔵庫で約2時間漬け込む。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●目安時間
約24分

●手動のとき→「グリル」両面上段で、約25〜30分。

17 スペアリブのアレンジメニュー

バジル風味のスペアリブ



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約458kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.3g

●肉に切り込みを入れ、塩、こしょうをして軽くすり込む。
「スペアリブ」のたれをバジルペーストに変えて
まんべんなく塗り、約30分おく。
「スペアリブ」と同じ要領で焼く。
（ペーストが濃い場合は、オリーブ油でのばす）

バジルペースト（市販品）‥‥‥‥‥‥大さじ3
塩、こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
オリーブ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

39 肉巻き野菜　ヘルシーコース　2人分OK

肉巻き野菜



材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約399kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.1g

豚バラ薄切り肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥400g
塩、こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
細めのグリーンアスパラガス※‥‥8本（120〜160g）
※太いアスパラガスは4本を縦2つに切る。
にんじん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥¼本（50g）

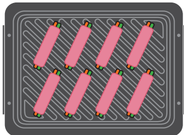
●**2人分はすべての材料を半量にする**

●「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより脂を落として
焼き上げます。→ P.38

作りかた

グリル皿＜上段＞
標準コース　　：レンジ＋ヒーター加熱
ヘルシーコース：レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. グリーンアスパラガスは半分の長さに切る。
にんじんはグリーンアスパラガスの長さに合わせて
マッチ棒ほどの太さに切り、8等分する。
肉を8等分し、少しずつずらして、グリーンアスパラガスの
長さに合わせて敷き詰め、塩、こしょうをする。
グリーンアスパラガスとにんじんをのせて端から巻く。
同様にして8本作る。
2. ヘルシーコースのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿の中央に
寄せるように均等に並べ、上段に入れる。





●目安時間
標準コース　　：約15分
ヘルシーコース：約20分

●手動のとき→「グリル」両面上段で、約17〜20分。

15 ハンバーグ　2人分OK　tsuji

ハンバーグ

材料（4人分）

カロリー（1人分）‥約353kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.5g

ひき肉（牛280g／豚120g）
●**牛：豚＝7：3がおいしさのコツ**

塩、こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
たまねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1個（200g）
バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 15g
パン粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1カップ（50g）
牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½カップ
溶き卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥ M寸1個分（正味50g）
ナツメグ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

●**2人分はすべての材料を半量にする**

アドバイス

ジューシーに仕上げるには、
ハンバーグの生地になる
ひき肉に塩、こしょうを
してからのねりかたが
ポイントです。よくねってください。



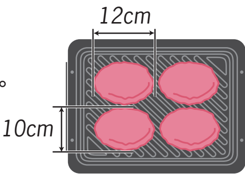


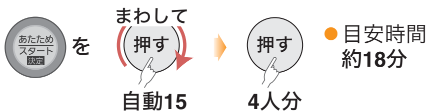
西洋料理
若林知人先生

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. たまねぎをみじん切りにし、バターで薄茶色になるまで
しっかりいため、冷ましておく。
パン粉は牛乳でふやかしておく。
2. ボールに肉を入れ、塩、こしょうをしてねばりが出るまで
よく混ぜ合わせる。
いためたたまねぎ、パン粉、溶き卵を加え、ナツメグで味を
調える。
3. 生地を4等分し、約10×12cm、
厚さ1.5cmほどになるように
平らに成形しながら中の空気を抜く。
図のようにグリル皿の中央に
寄せて並べ、上段に入れる。



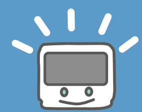


●目安時間
約18分

●焼き色を薄めにし、ジューシーに仕上げています。
お好みのソースをかけてもよいでしょう。

●手動のとき→「グリル」両面上段で、約16〜20分。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.49「グリル」上面



必見！レンジの便利わざ

■豆腐の水切り

揚げ物 ・ いため物に



1. 耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
2. 1丁（約400g）につき、「レンジ」600Wで約2～3分。（½丁のときは約1分～1分30秒）
3. キッチンペーパーで包み、皿にのせ、重し（皿1枚）をし、約5分おく。

■にんにくの臭み抜き

刺激臭が消えて使いやすくなります



1. 薄皮を付けたまま、ラップに包み庫内中央に置く。
2. 1片につき、「レンジ」500Wで約20秒。（大きさによって様子を見ながら）

■めんたいこの解凍



1. 冷凍しためんたいこ6本（約180g）を耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
2. 「6 お好み温度」を選び、ダイヤルで「15～25℃」に合わせて「あたため・スタート」ボタンを押す。

■アイスクリームを食べやすく

スプーンが入る状態にします



1. アイスクリーム（200～500ml）のふたを取り、庫内中央に置く。
2. 「6 お好み温度」を選び、ダイヤルで「－10℃」または「－5℃」に合わせて「あたため・スタート」ボタンを押す。

■バターを溶かす

1. 細かく切り、耐熱容器に入れ、ふたをして庫内中央に置く。
2. 50gにつき「レンジ」500Wで様子を見ながら約40～50秒加熱。

●サンドイッチ用のからしバターは時間を短めに。

■チョコレートを溶かす



1. 耐熱容器に板チョコ50gを割り入れ、牛乳大さじ1を加えて、ふたなしで庫内中央に置く。
2. 「レンジ」500Wで約50秒～1分10秒。

●固さは牛乳の量で調節する。

■干ししいたけを戻す

水で戻すより早くてふっくら



1. 耐熱容器にしいたけを適量入れ、ひたひたの水を入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
2. 「レンジ」600Wで約20～30秒、様子を見ながら加熱。
●戻し汁は、だし汁に。

■ホットワイン

1. 赤ワイン約150mlにシナモン、クローブなどのスパイスを加え、ふたなしで庫内中央に置く。
2. 「3 酒かん」60℃で加熱。

●耐熱性のあるカップをお使いください。

■ゼラチンを溶かす

1. 耐熱容器に水¼カップとゼラチン5gを混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。
2. 「レンジ」600Wで約30～40秒加熱。

■お菓子（せんべい）の乾燥

パリッと乾燥

1. 耐熱皿に重ならないようにせんべいを適量並べ、ラップなしで庫内中央に置く。
2. 「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱。

●加熱しすぎると焦げるので注意する。

■めんつゆ

1. 耐熱容器に水¼カップ、削り節3g、みりん大さじ3、砂糖小さじ1、しょうゆ大さじ3を入れ、ふたをして庫内中央に置く。
2. 「レンジ」500Wで約2分加熱。
3. 取り出してそのまま粗熱を取り、茶こしでこす。

●冷蔵庫で冷やせば、そばやうどん、そうめんのめんつゆに。

■鶏の酒蒸し



1. 鶏もも肉1枚（250g）の皮目にフォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。軽く塩をして耐熱容器に入れて酒少々をかけ、10分ほどおく。
2. 薄切りにしたしょうがと白ねぎを肉に適量のせ、ラップをして庫内中央に置く。
3. 「レンジ」600Wで約4～5分加熱。竹ぐしを刺して透明な汁が出たらでき上がり。ふたをしたまま約10分間蒸らす。
4. 肉を適当な大きさに切って盛り付け、お好みのたれをかける。

■あさりの酒蒸し



1. 給水タンクに満水まで水を入れる。
深めの耐熱皿に砂出しをしたあさり300g、バター10g、白ワイン大さじ2を入れる。みじん切りにしたにんにくと、あさつきを適量散らし、ラップなしで庫内中央に置く。
2. 「レンジ」300Wスチームで約9～12分加熱。

●あさりの砂出しのコツ→ P.144

34 パスタセット 2人分OK

野菜のチーズ焼き & マカロニ

使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2～3L 直径：20～25cm 深さ：10～13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

材料（4人分）

［野菜のチーズ焼き］

カロリー（1人分）‥約199kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約0.8g

グリーンアスパラガス	50g
生しいたけ	2～3枚
かぼちゃ（8mmのくし形切り）	50g
たまねぎ	50g
じゃがいも（5mmの輪切り）	大½個
あらびきウインナー（切り込みを入れる）	4本
塩、こしょう	少々
ナチュラルチーズ（ピザ用）	70g

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［マカロニ］

カロリー（1人分）‥約323kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約1.8g

	マカロニ（ゆで時間9分の物）	200g
A	トマトの水煮	60g
A	にんにく（みじん切り）	小さじ1
A	コンソメスープ（室温）（顆粒スープの素 小さじ4使用）	350ml
A	オリーブ油	大さじ1
A	黒こしょう	少々
A	バジル（乾燥）	適量
	スライスベーコン（1cm幅に切る）	80g
	プチトマト（半分に切る）	200g
	塩	少々
	クッキングシート	

●**2人分はコンソメスープを1カップ、その他の材料は半量にする**

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

●パスタセットのポイント→ P.127

<チーズ焼きの下ごしらえ>

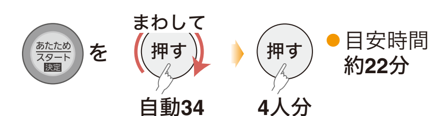
1. グリーンアスパラガスは、食べやすい長さに切る。
野菜のチーズ焼きの材料をグリル皿に並べ、塩、こしょうをふり、チーズをのせる。

<マカロニの下ごしらえ>

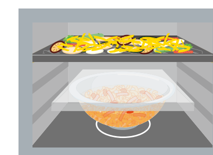
2. 深めの耐熱ガラス製ボールにAとマカロニを入れて軽く混ぜ、ベーコン、プチトマトの順に入れる。

<加熱する>

3. マカロニを入れたボールにクッキングシートでふたをし、庫内中央に置く。
1を上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）
よく混ぜ合わせ、塩で味を調える。



●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
野菜のチーズ焼き：「グリル」両面上段で、約12～15分。
マカロニ：「レンジ」600Wで、約14～16分。
マカロニは、必ず、P.127の図のようにふたをしてください。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

34 パスタセット　2人分OK

魚のパン粉焼き ＆ ペンネ



使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

合わせ技セット

材料（4人分）

［魚のパン粉焼き］

カロリー（1人分）・・約236kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.6g

白身魚切り身・・・・・・・・・・・・4切れ（1切れ100g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

A
- パプリカ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- 生しいたけ、エリンギなど・・・・・・・・・・・・50g
- （食べやすい大きさに切る）

B
- サラダ油、水・・・・・・・・・・・・・・・・・・各小さじ1
- 塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

C
- パン粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・⅓カップ（15g）
- 粉チーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2（12g）
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
- にんにく（みじん切り）・・・・・・・・・・・・小さじ1
- オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
- タイム（乾燥）・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
- （よく混ぜる）

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［ペンネ］

カロリー（1人分）・・約238kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約1.9g

ペンネ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150g
（ゆで時間12分の物）

D
- トマトの水煮（カットトマト 缶詰）・・・・・・200g
- コンソメスープ（室温）・・・・・・・・・・・・・・350ml
- （顆粒スープの素　小さじ4使用）
- オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- にんにく（みじん切り）・・・・・・・・・・・・小さじ1
- 赤とうがらし（輪切り）・・・・・・・・・・・・・・適量
- 黒こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

スライスベーコン（1cm幅に切る）・・・・・・・・・・50g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

クッキングシート

●**2人分はコンソメスープを1カップ、その他の材料は半量にする**

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

●パスタセットのポイント→ P.127

<魚の下ごしらえ>

1. 魚に塩をし、しばらくおく。
Aのパプリカ、きのこにBで下味を付ける。

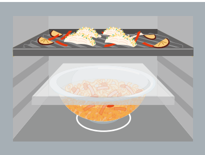
<ペンネの下ごしらえ>

2. 深めの耐熱ガラス製ボールにDを入れ、ペンネを入れて軽く混ぜる。
ベーコンを広げてのせる。

<加熱する>

3. ペンネを入れたボールにクッキングシートでふたをし、庫内中央に置く。
グリル皿に魚を皮目を上にして並べ、Cを魚の上一面にのせる。
周囲にパプリカときのこを置いて上段に入れる。





加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、
ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）
ペンネにスープを吸わせるために、
よく混ぜ合わせ、塩で味を調える。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
魚のパン粉焼き：「グリル」両面上段で、約15〜18分。
ペンネ：「レンジ」600Wで、約14〜16分。
ペンネは、必ず、P.127の図のようにふたをしてください。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.134

34 パスタセット　2人分OK

鶏のマヨ焼き ＆ あさりのボンゴレ



使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

材料（4人分）

［鶏のマヨ焼き］

カロリー（1人分）・・約227kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約1.6g

鶏胸肉（皮なし）・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚（500g）

A
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
- こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
- オレガノ（乾燥）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

マヨソース

B
- 赤パプリカ（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・10g
- ピーマン（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・10g
- スライスベーコン（みじん切り）・・・・・・・・・2枚
- マヨネーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
- あらびきマスタード・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［あさりのボンゴレ］

カロリー（1人分）・・約269kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約1.7g

スパゲティ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・200g
（ゆで時間7分の物）
しめじ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
あさり（砂出しをする）・・・・・・・・・・・・・・・・300g

C
- コンソメスープ（室温）・・・・・・・・・・・・・・350ml
- （顆粒スープの素　小さじ3½使用）
- オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
- 白ワイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- にんにく（みじん切り）・・・・・・・・・・・・小さじ2
- 黒こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

クッキングシート

●あさりの砂出しのコツ→ P.144

●**2人分はコンソメスープを1カップ、その他の材料は半量にする**

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

●パスタセットのポイント→ 下記参照

<鶏の下ごしらえ>

1. 肉は1枚をそぎ切りにして4等分にし、肉たたきでたたいて厚みをそろえる。（約1.5cm）
身の厚い部分は裏面に格子状に切り目を入れ、肉にAをすり込み約30分おく。

<マヨソースを作る>

2. Bの材料を混ぜる。

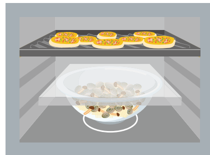
<ボンゴレの下ごしらえ>

3. 深めの耐熱ガラス製ボールにCを入れ、スパゲティは長さを2等分に折り、くっ付きをなくすために少しずつ方向を変えて入れる。
さらにしめじを入れ、その上にあさりをのせる。

<加熱する>

4. あさりとスパゲティを入れたボールにクッキングシートでふたをし、庫内中央に置く。
グリル皿に肉を並べ、その上にBを塗って上段に入れる。





加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、
ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）
ボンゴレは、よく混ぜ合わせる。
お好みで塩で味を調える。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏のマヨ焼き：「グリル」両面上段で、約15〜18分。
あさりのボンゴレ：「レンジ」600Wで、約14〜16分。
スパゲティは、必ず下図のようにふたをしてください。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

パスタセットのポイント

●パスタはスープにつかりませんが、加熱することでスープが全体にいきわたります。
●加熱後、熱いうちにボールの底から混ぜてパスタをほぐしてください。
●深めの耐熱ガラス製ボールにクッキングシートでふたをするときは、安定を良くするため
右図のように端を折り曲げて、ボールの上からふたをしてください。
（ずれ落ち防止になります）



33 魚＆野菜 2人分OK

塩さば ＆ なすのピリカラあえ



合わせ技セット

材料（4人分）

［塩さば］

カロリー（1人分）‥ 約291kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.8g

塩さば切り身 ‥‥‥‥‥‥ 4切れ（1切れ100g）

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［なすのピリカラあえ］

カロリー（1人分）‥‥ 約65kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.7g

なす ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大4本（400g）
白ねぎ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1本
サラダ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
A 酢 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
A しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
A 砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
A おろしにんにく ‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
A おろししょうが ‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
豆板醤 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
クッキングシート

●**2人分はすべての材料を半量にする**

使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜ピリカラあえの下ごしらえ＞

1. なすは、10cmの長さで縦に6つに切ったあと、しばらく塩水につけてアクを抜いておく。下ごしらえしたなすを深めの耐熱ガラス製ボールに入れ、サラダ油をかけて混ぜる。

＜加熱する＞

2. 1のボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
   ●落としぶたについて→ P.102
   さばの皮目に切り込みを入れる。皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）
●切り身を冷蔵庫で長時間保存し、冷たいときは仕上がり〈強〉で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり〈強〉で。
●仕上がり調節について→ P.39

＜仕上げる＞

3. なすの水けを切り、器に盛る。Aをかけ、白髪ねぎを飾る。お好みで豆板醤をあえる。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
塩さば：P.117を参照
なすのピリカラあえ：P.106を参照

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.134

33 魚＆野菜 2人分OK

塩さば ＆ 五色きんぴら



材料（4人分）

［塩さば］

カロリー（1人分）‥ 約291kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.8g

塩さば切り身 ‥‥‥‥‥‥ 4切れ（1切れ100g）

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［五色きんぴら］

カロリー（1人分）‥‥ 約83kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.3g

ごぼう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 70g
れんこん ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 100g
にんじん ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ¼本（50g）
こんにゃく ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 60g
さやいんげん（筋を取る）‥‥‥‥‥‥‥‥ 50g
A 水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
A しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
A 酒、砂糖、みりん ‥‥‥‥‥‥‥ 各大さじ1
A 片栗粉、ごま油 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 各小さじ1
一味とうがらし ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
いりごま ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
クッキングシート

●**2人分は調味料を下記Aに、その他の材料は半量にする**

A 水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2½
A しょうゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2強
A 酒、砂糖、みりん ‥‥‥‥‥‥‥ 各大さじ½
A ごま油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
A 片栗粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ⅓

使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

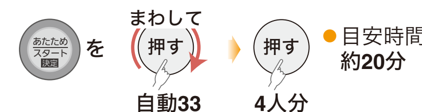
●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜きんぴらの下ごしらえ＞

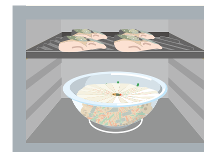
1. ごぼうはささがきにし、水に落としてアクを抜き、水けを軽く切る。
   れんこんは、太ければ縦4等分、細ければ2等分に切って、2mm幅に切る。
   水に落としてアクを抜き、水けを軽く切る。
   にんじん、こんにゃく、さやいんげんは4cmの長さのマッチ棒くらいの太さに切る。
   深めの耐熱ガラス製ボールに、野菜とこんにゃくを入れAと混ぜ合わせる。

＜加熱する＞

2. きんぴらのボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
   ●落としぶたについて→ P.102
   さばの皮目に切り込みを入れる。皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）



●切り身を冷蔵庫で長時間保存し、冷たいときは仕上がり〈強〉で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり〈強〉で。
●仕上がり調節について→ P.39

＜仕上げる＞

3. きんぴらに、一味とうがらしといりごまを加えて混ぜ合わせる。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
塩さば：P.117を参照
五色きんぴら：ラップをして「レンジ」600Wで、約8〜11分。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

33 魚＆野菜　2人分OK

さけと厚揚げ焼き ＆ 野菜あん



使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

合わせ技セット

材料（4人分）

［さけと厚揚げ焼き］

カロリー（1人分）‥約296kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約1.1g

- 生ざけ切り身 ‥‥‥ 4切れ（1切れ80g）
- A 酒 ‥‥‥ 大さじ1½
- A しょうゆ ‥‥‥ 大さじ1½
- A みりん ‥‥‥ 大さじ½
- 厚揚げ（絹ごし）‥‥‥ 2丁（250g）
- ごま油 ‥‥‥ 適量

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［野菜あん］

カロリー（1人分）‥‥約42kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約1.2g

- えのき（3cmに切る）‥‥‥ ½袋（50g）
- 生しいたけ（薄切り）‥‥‥ 2枚（40g）
- しめじ（ほぐして3cmに切る）‥‥‥ ⅓パック（30g）
- にんじん（3cmのマッチ棒状に切る）‥‥‥ 30g
- 白ねぎ（斜め薄切り）‥‥‥ ½本（50g）
- だし汁 ‥‥‥ 1¼カップ（顆粒だしの素の場合は、小さじ⅓使用）
- B しょうゆ ‥‥‥ 大さじ1⅔
- B 酒 ‥‥‥ 大さじ1½
- B みりん ‥‥‥ 大さじ½
- 片栗粉（同量の水で溶く）‥‥‥ 大さじ1½
- クッキングシート

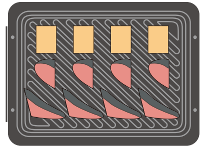
●**2人分はだし汁を¾カップ、その他の材料は半量にする**

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜さけと厚揚げの下ごしらえ＞



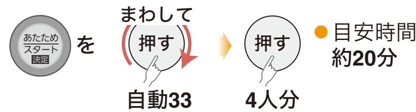
1. 2等分したさけをAに途中上下を返しながら、約10分漬け込む。
   厚揚げは1丁を2等分に切り、表面全体にはけでごま油を塗り、図のようにグリル皿に並べる。

＜あんの下ごしらえ＞

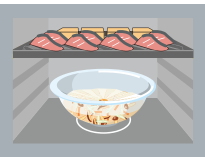
2. 深めの耐熱ガラス製ボールに切った材料を入れ、だし汁とBを混ぜ合わせる。

＜加熱する＞

3. 野菜の入ったボールにクッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで、庫内中央に置く。
   ●落としぶたについて→ P.102
   さけと厚揚げを並べたグリル皿を上段に入れる。



●目安時間 約20分



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）

＜仕上げる＞

4. 野菜あんが熱いうちに、水溶き片栗粉※を入れ、よく混ぜとろみを付ける。
   ※水溶き片栗粉は煮詰まり具合を見ながら加える量を調節してください。
   器にさけと、厚揚げを盛り付け、野菜あんをかける。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
さけと厚揚げ焼き：「グリル」両面上段で、約15〜18分。
野菜あん：クッキングシートで落としぶたをして「レンジ」600Wで、約8〜12分。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.134

32 肉＆野菜　2人分OK

つくねだんご ＆ 野菜スープ



使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2〜3L　直径：20〜25cm　深さ：10〜13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

材料（4人分）

［つくねだんご］

カロリー（1人分）‥約144kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約1.8g

- 鶏ひき肉 ‥‥‥ 400g
- 酒 ‥‥‥ 大さじ1
- しょうが汁 ‥‥‥ 小さじ2
- A 卵 ‥‥‥ M寸½個（正味25g）
- A 片栗粉 ‥‥‥ 大さじ4
- A みそ ‥‥‥ 大さじ2
- A 砂糖 ‥‥‥ 大さじ1⅓
- A パン粉 ‥‥‥ 大さじ1
- A しょうゆ ‥‥‥ 小さじ2

●**2人分はすべての材料を半量にする**

［野菜スープ］

カロリー（1人分）‥‥約51kcal
塩分 ‥‥‥‥ 約1.6g

- チンゲン菜（5cmの短冊切り）‥‥‥ 1株
- 生しいたけ（薄切り）‥‥‥ 2枚
- 白ねぎ（5cmの細切り）‥‥‥ 1本（100g）
- しょうが（みじん切り）‥‥‥ 小さじ1
- 春雨（乾燥　10cmの長さに切る）‥‥‥ 20g
- B スープ（室温）‥‥‥ 3カップ（顆粒スープの素　小さじ2使用）
- B 酒 ‥‥‥ 大さじ2
- B しょうゆ ‥‥‥ 小さじ1
- B ごま油 ‥‥‥ 小さじ1
- B 塩 ‥‥‥ 小さじ½
- クッキングシート

●**2人分はスープを2カップ（顆粒スープの素小さじ1使用）、その他の材料は半量にする**

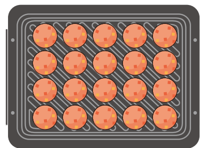
ポイント
つくねだんごが柔らかくてまとまりにくい場合はパン粉をふやして固さを調整してください。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜だんごを作る＞



1. ボールに肉と酒、しょうが汁を入れて混ぜ、しばらくおく。
   肉にAを混ぜ合わせ、よくねる。
   20等分にして小さく丸め、図のようにグリル皿に並べる。

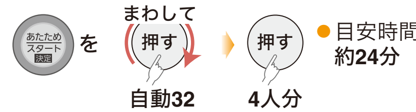
＜スープの下ごしらえ＞

2. 深めの耐熱ガラス製ボールに切った野菜と春雨、Bを入れ、混ぜ合わせる。

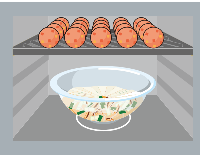
＜加熱する＞

3. ボールにクッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで、庫内中央に置く。
   ●落としぶたについて→ P.102

   グリル皿を上段に入れる。



●目安時間 約24分



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
つくねだんご：P.119を参照
野菜スープ：クッキングシートで落としぶたをして「レンジ」600Wで、約10〜15分。

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

32 肉＆野菜　2人分OK

鶏の照り焼き ＆ かぼちゃの煮物



材料（4人分）

[鶏の照り焼き]

カロリー（1人分）・・約256kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.8g

鶏もも肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚（1枚250g）

たれ

しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
顆粒だしの素（お好みで） ・・・・・・・・・・・・・ 小さじ¼

●**2人分はすべての材料を半量にする**

[かぼちゃの煮物]

カロリー（1人分）・・約104kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.7g

かぼちゃ（3×4cmの角切り） ・・・・・・・・・・・・・400g

A
- だし汁 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 160ml
  （顆粒だしの素の場合は、小さじ⅓使用）
- 砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- 薄口しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- みりん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ½

クッキングシート

●**2人分はだし汁を120ml、その他の材料は半量にする**

使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2～3L　直径：20～25cm　深さ：10～13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

ポイント
鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜鶏の下ごしらえ＞

1. 肉の厚い部分は半分くらいまで繊維に沿って包丁を入れる。
包丁をねかせて左右に切り込みを入れて開き、肉の厚みを均一にそろえ、平らにする。
皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
肉を半分に切り、室温でたれに30分漬け込む。

＜煮物の下ごしらえ＞

2. 深めの耐熱ガラス製ボールにかぼちゃの皮を下にして入れ、Aを混ぜて加える。

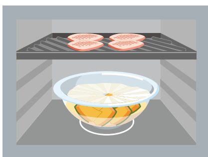
＜加熱する＞

3. 煮物のボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としぶたについて→ P.102

漬け込んだ肉を、皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）



●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏の照り焼き：P.121を参照
かぼちゃの煮物：P.107を参照

●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.134

32 肉＆野菜　2人分OK

鶏の照り焼き ＆ ポテトサラダ



材料（4人分）

[鶏の照り焼き]

カロリー（1人分）・・約256kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.8g

鶏もも肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚（1枚250g）

たれ

しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
顆粒だしの素（お好みで） ・・・・・・・・・・・・・ 小さじ¼

●**2人分はすべての材料を半量にする**

[ポテトサラダ]

カロリー（1人分）・・・約89kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.6g

じゃがいも ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・正味300g
（厚さ約7mmの一口大に切り、水にさらす）
にんじん（薄いいちょう切り）・・・・・・・・・・・・・・50g
ブロッコリー（小房に分ける）・・・・・・・・・・・・・・50g
あたたかいスープ ・・・・・・・・・・・・・・・・・ ½カップ
（顆粒スープの素　小さじ⅔使用）
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
バター ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々

クッキングシート

●**2人分はスープを75ml（大さじ5）（顆粒スープの素　小さじ⅓使用）、その他の材料は半量にする**

使用する容器

耐熱ガラス製ボール

2.2～3L　直径：20～25cm　深さ：10～13cm

●浅い容器はふきこぼれます。

ポイント
鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

●「合わせ技セット」のポイント→ P.134

＜鶏の下ごしらえ＞

1. 肉の厚い部分は半分くらいまで繊維に沿って包丁を入れる。
包丁をねかせて左右に切り込みを入れて開き、肉の厚みを均一にそろえ、平らにする。
皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
肉を半分に切り、室温でたれに30分漬け込む。

＜サラダの下ごしらえ＞

2. 深めの耐熱ガラス製ボールに、切っておいた野菜、あたたかいスープ、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。

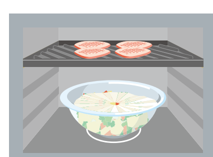
＜加熱する＞

3. サラダのボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としぶたについて→ P.102

漬け込んだ肉を、皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
（取り出すときはやけどに注意する）



＜仕上げる＞

4. サラダの煮汁は捨てずに、バターと塩を加えて混ぜ合わせ、味を調える。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏の照り焼き：P.121を参照
ポテトサラダ：ラップをして「レンジ」600Wで、約12～15分。

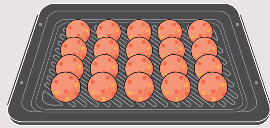
●**追加加熱の表示（オレンジのランプの点滅）が消えたとき**
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

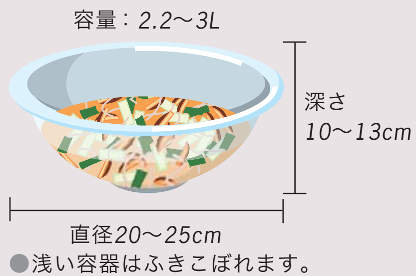


「合わせ技セット」のポイント

自動メニューの「合わせ技セット」を使って、焼き物と煮物などを同時に調理！
手間なくカンタンにおいしく仕上げることができます。

基本のポイント





●肉や魚などの大きさはできるだけそろえる。

●グリル皿の端に材料を置くと、焼き色が付きにくいため、なるべく中央に寄せて置き、周囲の溝にかからないように並べる。

●下ごしらえしたあと、長時間冷蔵した材料をそのまま焼かない。（焼き上がりの温度が低くなることがあります）

下　煮物・ゆで物　汁物・炒め物

容量：2.2～3L
深さ 10～13cm
直径20～25cm

●浅い容器はふきこぼれます。

●レンジとヒーターを使用しているため、ラップやアルミホイルを落としぶたに使用しない。

●材料の切りかたはレシピ通りに。（大きさなどが違うと上手にできません）

●底の方が火の通りがよいため、煮えにくい材料を底に入れる。

アレンジするときは

●同じ自動メニューで加熱できるメニューは、上下の組み合わせを変えることができます。
18パターンの組み合わせが可能です。
自動メニュー：「32 肉＆野菜」での組み合わせアレンジ例
（例1：P.133「鶏の照り焼き」とP.131「野菜スープ」）

● 材料の総分量や大きさが同じであれば、野菜・肉・魚など同じ素材の中で種類を変えることもできます。

2人分を作るときは

●すべての材料が4人分の半量ではありません。
各メニューの「2人分の作りかた」を参照して、分量や加熱時間を確認してください。

1品ずつ加熱するときは

●合わせ技セット（2品同時調理）は、自動でしかできません。1品ずつの加熱方法は各ページをご覧ください。

追加加熱するときは

上段のグリル皿と下のボールは別々で追加加熱してください。

上段（焼き物・揚げ物など）を追加加熱するとき

●加熱終了後、下のボールを取り出し、ダイヤルの上のオレンジのランプが点滅中（6分間）に追加時間を合わせてスタートします。（この方法での追加加熱は、上ヒーターでの加熱になります）

●ダイヤルの上のオレンジのランプの点滅（6分間）が消えたときは、「グリル」上面で時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。

（例）「つくねだんご＆野菜スープ」で「つくねだんご」だけを追加加熱したいとき
①野菜スープを取り出す。（取り出すときはやけどに注意する）
②「グリル」上面に設定し、様子を見ながら加熱する。

下（煮物・汁物など）を追加加熱するとき

●グリル皿を取り出して、「レンジ」600Wで時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。

（例）「つくねだんご＆野菜スープ」で「野菜スープ」だけを追加加熱したいとき
①上段のグリル皿を取り出す。（取り出すときはやけどに注意する）
②「レンジ」600Wに設定し、様子を見ながら加熱する。



料理を作る、食卓を囲む。
毎日の「おいしい」時間を楽しもう。

スチームオーブンレンジを使って、新しいメニューに挑戦したり、
家族で手作りの料理を囲んで、おしゃべりに夢中になったり。
暮らしのなかにある身近な「おいしい」時間を、もっと楽しんでほしい。
「辻調レシピ」は、そんな思いから生まれました。

家庭での「おいしさ」を応援したいと願うパナソニックは、
これまで「健康で、楽しく、豊かな食生活」を提案してきました。
「食」の大切さが見直されている今だからこそ、
料理をひとつの文化として発信してきた辻調グループと一緒に、
日々の食事から生まれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、
たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

食卓から広がる、うれしい笑顔のために。
私たちは、みなさんの毎日に「おいしい」時間をお届けしていきます。



西洋料理 若林知人先生　日本料理 濱本良司先生　中国料理 宮崎耕一先生

tsuji 辻調グループ
［大阪・東京・フランス］

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、その魅力と素晴らしさを広く発信してきた辻調グループ。大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする15の学校は、時代を超えて優れた人材を各料理界に送りだしてきました。さらに別科通信教育講座や料理番組、料理書、ウェブサイトなど多彩なメディアを通じて、家庭の食卓にも「食」の楽しさや喜びを提案しています。

辻調グループ：〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com






tsuji

12分

こんがり12分

13 こんがり12分〈弱〉

漁師の具だくさんスープ

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約253kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.0g

A { 白身魚切り身 ‥‥‥2切れ（骨なし 1切れ80g）
えび ‥‥‥‥‥2尾（30g）
にんにく ‥‥‥‥‥ 1片
きのこ ‥‥‥ 合わせて60g（しめじ、まいたけ、えのきだけなど）}

塩、こしょう ‥‥‥‥‥ 少々
オリーブ油 ‥‥‥‥ 大さじ1
顆粒コンソメスープの素 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
あさり（砂出しをする）‥‥100g
レモン（薄い半月切り）‥1〜2枚
トマト ‥‥‥‥‥ ½個（50g）
パセリ（乾燥）‥‥‥ 小さじ1

●あさりの砂出しのコツ→ P.144

作りかた　グリル皿<上段> レンジ＋ヒーター加熱

1. 魚は1切れを4等分にする。えびは殻をむき、開いて背わたを取る。にんにくは薄切りにし、きのこは食べやすい大きさにほぐす。ボールにAを入れ、塩、こしょうをする。オリーブ油をまぶして混ぜ合わせる（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）。
2. 1をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。
あたためスタート を まわす 自動13 → 仕上がり 弱 2度押す → 押す ●目安時間 約11分
3. 鍋に2カップの湯を沸かし、顆粒コンソメスープの素を溶かす。あさりとレモンを入れて、あさりの口が開くまで加熱し、塩、こしょうで味を調える。
4. 2を器に盛り付け、1cm角に切ったトマトとパセリを散らす。その上に3のあさり、レモンをのせ、スープを注ぐ。

13 こんがり12分

豚とりんごのレモン焼き

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約451kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.8g

豚ロース肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 2枚（とんかつ用 1枚100g）
塩、黒こしょう ‥‥‥‥‥‥ 各少々
スライスベーコン ‥‥‥‥‥‥‥ 3枚
りんご ‥‥‥‥‥‥‥‥ ½個（100g）
A { レモン汁 ‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
はちみつ ‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
黒こしょう ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½ }

作りかた　グリル皿<上段> レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉は縦半分に切り、塩、黒こしょうをする。ベーコンは7mm幅に切る。りんごは½個を4等分に切り、混ぜ合わせたAに漬けておく。
2. 肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、ベーコンをのせる。周囲にりんごを並べ、上段に入れる。（りんごの漬け汁はとっておく）
あたためスタート を まわして押す 自動13 ●目安時間 約12分
3. 2を皿に盛り付け、りんごの漬け汁も添える。

13 こんがり12分〈弱〉

チーズカツレツ

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約365kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.7g

豚ロース肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 2枚（とんかつ用 1枚100g）
塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 10g
A { パン粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ3
粉チーズ ‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ3 }
イタリアンドレッシング ‥‥‥ 適量（角切りトマト、バジルなどを加えて）

作りかた　グリル皿<上段> レンジ＋ヒーター加熱

1. バターを耐熱容器に入れてふたをし、庫内中央に置く。
あたためスタート を まわして押す レンジ → まわして押す 500W → まわして押す 約20〜30秒
溶けたバターを、Aと混ぜ合わせておく。
2. 肉を軽くたたき、細かく筋切りをして広げる。塩、こしょうをして、グリル皿の中央に並べる。1のパン粉全量を肉にのせて、軽く手で押さえ、上段に入れる。
あたためスタート を まわす 自動13 → 仕上がり 弱 2度押す → 押す ●目安時間 約11分
3. 加熱後、皿に盛り付ける。お好みで、角切りトマト、バジルを加えたイタリアンドレッシングをかける。

13 こんがり12分

牛肉ロールのグリル

材料（6個分）

カロリー（2個分）‥約332kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.8g

牛もも薄切り肉 ‥‥‥‥ 200g
塩、こしょう ‥‥‥‥‥ 少々
マスタード ‥‥‥‥ 大さじ½
スライスベーコン ‥‥‥ 3枚
バジルの葉 ‥‥‥‥‥ 3枚（青じそでも可）
ピーマン ‥‥‥‥ ½個（15g）
プロセスチーズ ‥‥‥‥ 40g
A { ケチャップ ‥‥ 大さじ3弱
ウスターソース ‥‥ 小さじ1
おろしわさび ‥‥ 小さじ1
レモン汁 ‥‥‥ 小さじ½
おろししょうが ‥ 小さじ¼ }

作りかた　グリル皿<上段> レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉を3等分にして広げ、塩、こしょうをしてマスタードを塗る。その上にベーコンを並べ、細かくちぎったバジルを散らす。1cm幅に切ったピーマンと1cm角の棒状に切ったチーズを肉の手前側に並べる。ロール状にしっかり巻き、同様に3個作る。

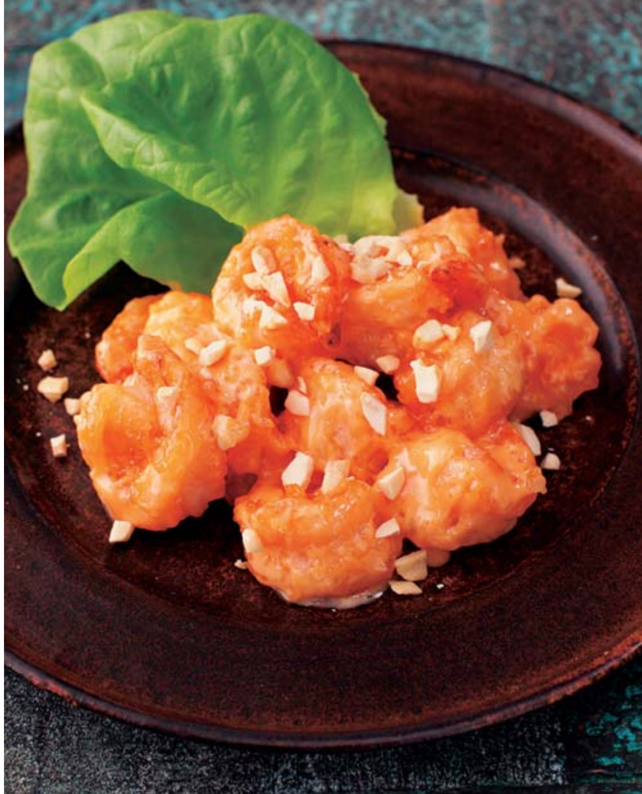
2. グリル皿の中央に1を並べて上段に入れる。
あたためスタート を まわして押す 自動13 ●目安時間 約12分
3. 加熱後、半分に切り皿に盛り付ける。Aを混ぜ合わせたソースを添える。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.49「グリル」上面

tsuji

12分

こんがり12分



13 こんがり12分〈弱〉

えびのマヨネーズソース

材料（2〜3人分）

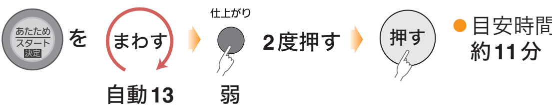
（1人分／3人分として計算）
カロリー……約229kcal
塩分……約0.7g

むきえび……12尾（150g）
A｛紹興酒（酒でも可）……小さじ1、塩、こしょう……少々｝
片栗粉……大さじ1
サラダ油……大さじ1
B｛マヨネーズ……大さじ3½、トマトケチャップ……大さじ½、砂糖……小さじ2｝
カシューナッツ……適量

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. えびは背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。A、片栗粉、サラダ油の順に加えて下味を付ける。

2. 1をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



3. ボールにBを入れて混ぜ合わせ、2を加えてあえる。仕上げに、粗みじん切りにしたカシューナッツをふりかける。



13 こんがり12分

白身魚のソテー野菜添え

材料（2人分）

カロリー（1人分）……約286kcal
塩分……約0.5g

白身魚切り身※……2切れ
（骨なし 1切れ80g）
塩、こしょう……少々
タルタルソース（市販品）……大さじ2
パン粉……大さじ1
ズッキーニ、パプリカ、オクラなど……合わせて100g
オリーブ油……適量

※厚みが2cm以上の切り身は、半分にそぎ切りする。

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. 一口大に切った野菜に、オリーブ油をまぶす。

2. 魚に塩、こしょうをし、皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べる。タルタルソースで魚をおおい、パン粉を付けて軽く押さえる。周りに野菜を並べ塩、こしょうをし、上段に入れる。





13 こんがり12分〈弱〉

豆腐バーグきのこあんかけ

材料（2人分）

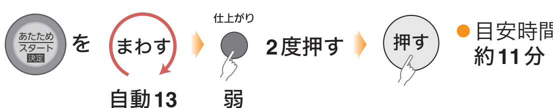
カロリー（1人分）……約220kcal
塩分……約1.9g

A｛鶏ひき肉……100g、木綿豆腐……75g（軽く水けを切る）、パン粉……大さじ3、溶き卵……大さじ1½、おろししょうが……小さじ½、しょうゆ……小さじ½｝
きのこ……合わせて80g
（しめじ、生しいたけなど）
B｛だし汁……½カップ、みりん……大さじ2、しょうゆ……大さじ1｝
片栗粉……小さじ2
（同量の水で溶く）

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. ボールにAを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。生地を4等分し、直径約6cm、厚さ1cmほどに成形しながら中の空気を抜く。

2. 1をグリル皿の中央に並べ、周りに食べやすい大きさに切ったきのこを散らして上段に入れる。



3. 小さめの鍋にBを入れ、ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみを付け、2のきのこを加える。

4. 皿に2の豆腐バーグを盛り付け、3のあんをかける。



13 こんがり12分

ピーマンの肉詰め甘酢あん

材料（2人分）

カロリー（1人分）……約236kcal
塩分……約2.2g

ピーマン……3個（90g）
A｛合びき肉……100g、たまねぎ（みじん切り）……25g、パン粉……大さじ5、溶き卵……M寸1個分（正味50g）、塩……小さじ½、こしょう……少々、ナツメグ……適量｝
B｛だし汁※……大さじ5、砂糖……大さじ½、みりん……小さじ2、酢……小さじ2、しょうゆ……小さじ1｝
片栗粉（同量の水で溶く）……適量

※水1カップに顆粒だしの素小さじ1の割合で溶いて使用。

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ＋ヒーター加熱

1. ピーマンを縦半分に切って種を取り、内側に片栗粉（分量外）をまぶす。ボールにAを入れてねばりが出るまでよく混ぜ合わせ、ピーマンに詰める。

2. 1をグリル皿に並べ、上段に入れる。



3. 小さめの鍋にBを入れ、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉を入れてとろみを付ける。

4. 2を皿に盛り付け、3のあんをかける。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.49「グリル」上面

tsuji

12分

こんがり12分



13 こんがり 12分

こんがりミートローフ

材料（2〜3人分）

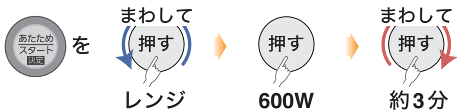
（1人分／3人分として計算）
カロリー……約227kcal
塩分……約0.7g

合びき肉……200g
塩……小さじ¼
こしょう、ナツメグ……各少々
にんじん……¼本（50g）
パプリカ……⅙個（30g）
さやいんげん……20g
たまねぎ……⅛個（25g）
（粗みじん切り）
A 溶き卵……M寸½個分（正味25g）
A パン粉……¼カップ
うずら卵（ゆでておく）……6個
ローズマリー……1〜2本
赤ワイン……¼カップ
おろしにんにく……小さじ½
B 中濃ソース……大さじ3
B しょうゆ……大さじ1
B 砂糖……小さじ2

作りかた

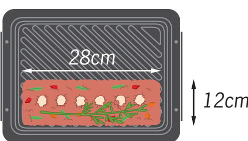
グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

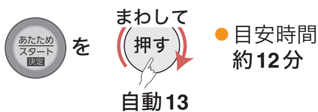
1. にんじん、パプリカは8mm角に、さやいんげんは2cm幅に切る。
2. 耐熱容器にたまねぎ、にんじん、さやいんげんを入れ、ラップをして庫内中央に置く。



加熱後、水けを切って粗熱を取る。

3. ボールに肉、塩、こしょう、ナツメグを入れて混ぜる。さらにA、2、パプリカを加えて混ぜる。半量を、図のようにグリル皿の手前側に28×12cmに広げ、うずら卵を並べる。残りの肉をのせて厚さ1cmになるように形を整える。※
ローズマリーをのせて上段に入れる。
※うずら卵は肉の表面より少し出ます。





4. 小鍋に赤ワイン、にんにくを入れて1分ほど煮立て、Bを入れて少し煮詰める。3を切り分けて盛り付け、ソースをかける。



13 こんがり 12分

ごまごまからあげ

材料（2人分）

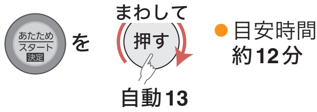
カロリー（1人分）……約380kcal
塩分……約1.6g

鶏もも肉……1枚（250g）
A 酒、しょうゆ……各大さじ½
A 溶き卵……小さじ2
A 塩……小さじ⅓
A こしょう……少々
片栗粉……大さじ4
いりごま……大さじ2

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉は厚みをそろえ、4cm角（1個約30g）に切る。Aとともにビニール袋に入れて、よく混ぜ合わせる。（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）
ボールに片栗粉と肉を入れ、肉の表面の粉っぽさがなくなりしっとりするまで、よくもみ込む。
2. 1にいりごまをまぶす。皮目を上にしてグリル皿に間隔をあけて1つずつ並べ、上段に入れる。





13 こんがり 12分

ポークソテー

材料（2人分）

カロリー（1人分）……約325kcal
塩分……約1.5g

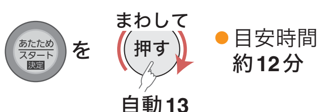
豚ロース肉……2枚（1枚100g）
A オリーブ油、酒、粒マスタード……各大さじ½
A はちみつ……小さじ1
A 塩……小さじ¾
A 粗びきこしょう……少々
A おろしにんにく……少々
レモン（薄輪切り）……2枚
たまねぎ……¼個
グリーンアスパラガス……2本
エリンギ……50g
粉チーズ、塩、粗びきこしょう……各少々

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉は筋に包丁で切り込みを入れ、Aをもみ込む。（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）
2. 1にレモンをのせる。たまねぎは薄切り、グリーンアスパラガスは2〜3等分に切る。エリンギは食べやすい大きさにさく。
3. 2を図のようにグリル皿の手前側に寄せて並べ、上段に入れる。





4. 加熱後、器に盛り付け、野菜にチーズ、塩、こしょうをふる。



13 こんがり 12分

鶏の西京焼き

材料（2人分）

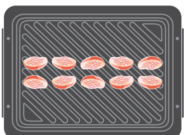
カロリー（1人分）……約336kcal
塩分……約0.4g

鶏もも肉……小2枚（1枚150g）
A 西京みそ……50g
A 酒、みりん……各大さじ½
A しょうが汁……小さじ½
白すりごま……大さじ1

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター加熱

1. 肉は10等分に切り、合わせたAをもみ込む。（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）
2. 1の余分なみそは取り除き、図のようにグリル皿の中央に寄せて並べる。白ごまをふり、上段に入れる。





■加熱不足のときは追加加熱をする→P.49「グリル」上面











21 蒸し物10分〈強〉 

ベーコンと野菜のココット

材料（直径約7〜8cmの耐熱容器2個分）

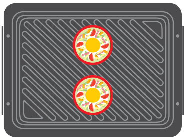
カロリー（1人分）‥約150kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.8g

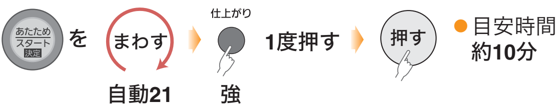
- キャベツ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 20g
- パプリカ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 10g
- プチトマト ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 2個
- スライスベーコン ‥‥‥‥‥‥‥ 1枚
- 卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ M寸2個（正味100g）
- 牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
- 塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
- ナチュラルチーズ（ピザ用）‥‥‥‥ 10g
- バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. キャベツ、パプリカ、ベーコンは5mm幅に切る。
プチトマトは縦4等分に切る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
耐熱ココット型にバターを塗り、
1を半量ずつ入れて、中心に卵を
割り入れ、塩、こしょうをする。
牛乳を黄身の部分にかけ、チーズを
周りに散らし、図のようにグリル皿に
並べ、上段に入れる。





目安時間
約10分

21 蒸し物10分〈強〉 

ほうれん草とベーコンのフラン※

材料（直径約12cmの耐熱容器2個分）

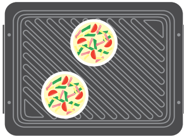
カロリー（1人分）‥約188kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.1g

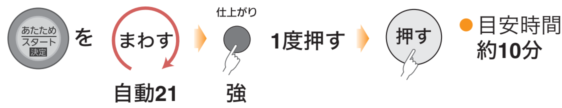
- ほうれん草 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 20g
- プチトマト ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 2個
- スライスベーコン ‥‥‥‥‥‥‥ 1枚
- 卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ M寸2個（正味100g）
- 牛乳 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½カップ
- 塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
- ナチュラルチーズ（ピザ用）‥‥‥‥ 20g

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. ほうれん草は1cm幅に切る。プチトマトはへたを取って
縦4等分に切る。ベーコンは5mm幅に切る。
2. ボールに卵を割りほぐし、牛乳と塩、こしょうを加えて混ぜ、
裏ごし器でこす。
3. 直径約12cmの耐熱容器2つに、1とチーズを半量ずつ入れ、
2の卵液を流し入れる。
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿に並べ、
上段に入れる。





目安時間
約10分

※フランとは、洋風の茶碗蒸しという意味です。

21 蒸し物10分 

彩りしゅうまい

材料（2人分：16個分）

カロリー（1人分）‥約271kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.0g

- しゅうまいの皮（市販品）‥‥‥‥ 16枚
- 豚ひき肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 140g
- 塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
- たまねぎ（みじん切り）‥‥‥‥‥ ¼個
- 片栗粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
- 干ししいたけ（戻して、みじん切り）‥‥ 2枚
- ●干ししいたけの戻しかた→ P.124
- A
  - 酒、しょうゆ ‥‥‥‥‥‥ 各大さじ½
  - ごま油、しょうが汁 ‥‥‥‥ 各小さじ½
  - おろしにんにく ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
  - 砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
- パプリカ（赤、黄）、枝豆 ‥‥‥‥ 各少々
- クッキングシート（30×21cm）‥‥‥ 1枚

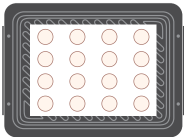
作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
を まわして 押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして 押す（約40〜50秒）
加熱後、粗熱を取り、片栗粉をまぶしておく。
2. ボールに肉、塩、こしょうを入れてねばりが出るまで混ぜる。
たまねぎ、戻したしいたけ（飾り用に少し残す）、Aを加えて
さらに混ぜ、16等分にする。しゅうまいの皮で包み、
底を平らにならして形を整える。パプリカ、しいたけ、
枝豆をトッピングする。
● しゅうまいの包みかた→ 右記参照
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にクッキングシートを敷き、
2を並べ、上段に入れる。



目安時間
約10分



21 蒸し物10分

10分しゅうまい

材料（2人分：16個分）

カロリー（1人分）‥約271kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.0g

- しゅうまいの皮（市販品）‥‥‥‥ 16枚
- 豚ひき肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 140g
- たまねぎ（みじん切り）‥‥‥‥‥ ¼個
- 片栗粉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
- 干ししいたけ（戻して、みじん切り）‥‥ 2枚
- ●干ししいたけの戻しかた→ P.124
- 塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
- A
  - しょうゆ、酒 ‥‥‥‥‥‥ 各大さじ½
  - 砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 大さじ½
  - ごま油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
  - しょうが汁 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
  - おろしにんにく ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
- クッキングシート（30×21cm）‥‥‥ 1枚

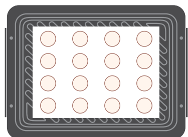
作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
を まわして 押す（レンジ）→ 押す（600W）→ まわして 押す（約40〜50秒）
加熱後、粗熱を取り、片栗粉をまぶしておく。
2. ボールに肉を入れて塩、こしょうをし、
ねばりが出るまで混ぜ合わせる。さらに、Aを加えて混ぜる。
1のたまねぎ、戻したしいたけを加えてよく混ぜ、
16等分にする。
3. 親指と人差し指で輪を作って、しゅうまいの皮をのせ
2を押し込むようにして詰める。
皮の端の部分を水でぬらし、肉に貼り付けるように
形を整える。底を平らにする。
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にクッキングシートを
敷き、図のように3を並べ、
上段に入れる。



目安時間
約10分



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」



蒸し物・蒸し焼き



21 蒸し物10分〈強〉 

さけのハーブ蒸し

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約205kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.9g

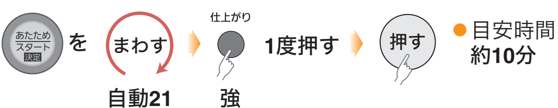
生ざけ切り身 ‥‥‥‥‥2切れ
（骨なし1切れ約80g）
タイム、イタリアンパセリ‥各1本
A
- 白ワイン ‥‥‥‥ 大さじ1
- オリーブ油 ‥‥‥ 小さじ1
- 塩 ‥‥‥‥‥‥‥小さじ½
- こしょう、おろしにんにく‥‥ 各少々

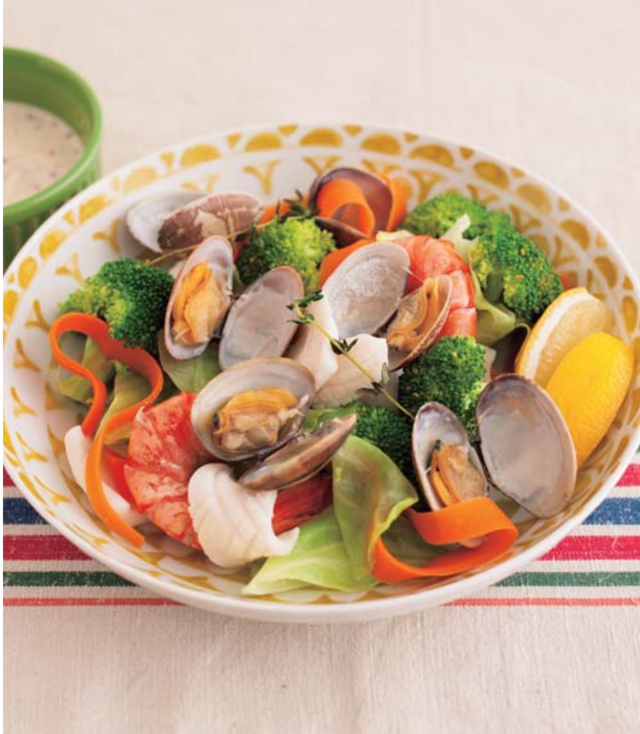
パプリカ（赤、黄）‥‥‥各20g
ヤングコーン ‥‥‥‥‥3本
塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋スチーム加熱

1. タイム、イタリアンパセリはちぎり、Aとともに、さけにまぶしておく。
2. パプリカは薄切り、ヤングコーンは縦半分に切り、塩をしておく。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
直径約23cmの耐熱皿に、さけの皮目を上にして並べ、2をさけと重ならないように入れる。
耐熱皿をグリル皿の中央にのせ、上段に入れる。





21 蒸し物10分 

魚介の蒸しサラダ

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約196kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約1.8g

あさり（砂出しをする）‥‥ 150g
えび、いか‥‥‥合わせて140g
ブロッコリー ‥‥‥‥‥ 60g
キャベツ ‥‥‥‥‥‥‥ 50g
にんじん ‥‥‥‥‥‥‥ 20g
白ワイン ‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
タイム ‥‥‥‥‥‥‥2〜3本

A
- マヨネーズ、プレーンヨーグルト ‥‥‥‥‥‥ 各大さじ1½
- 紫たまねぎ（みじん切り）‥ 20g
- オリーブ油 ‥‥‥大さじ½
- おろしにんにく‥‥‥少々
- 塩、粗びきこしょう‥各少々

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋スチーム加熱

1. えびは頭を取る。殻付きのまま背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。いかは一口大に切る。
ブロッコリーは小房に分け、キャベツは一口大に切る。
にんじんはピーラーでリボン状にする。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に1を並べ、その周囲にあさりを置く。
白ワインをふり、タイムをのせて上段に入れる。



加熱後、器に盛り、合わせたAを添える。
●加熱後、あさりの口が完全に開いていないときは、様子を見ながら追加加熱してください。

あさりの砂出しのコツ

ざる付きのボールに（ざるにあさりを入れる）浸るぐらいの食塩水を入れます。
（水1Lに塩大さじ2が目安です）
上に新聞紙をかぶせて暗くすると砂をよくはきます。



21 蒸し物10分〈強〉 

白身魚ときのこの包み蒸し

材料（2人分）

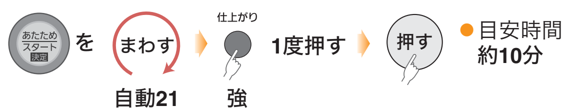
カロリー（1人分）‥約128kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約0.6g

白身魚切り身 ‥‥‥‥ 2切れ（骨なし1切れ80g）
しめじ、えのき ‥‥‥‥‥‥‥ 合わせて60g
塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 少々
酒 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
みつば ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
クッキングシート（30×30cm）‥‥‥‥ 2枚

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋スチーム加熱

1. 魚に塩、こしょうをする。
しめじ、えのきはほぐす。
2. クッキングシート2枚に、皮目を上にした魚をそれぞれのせる。
周りに2等分したしめじ、えのきをのせ、酒をふって包む。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿に並べ、上段に入れる。
●食品の置きかた→ 右記参照



4. 加熱後、器に盛り付け、みつばを添えて、お好みでポン酢をかける。



20 蒸し焼き15分〈強〉 

さけの紙包み蒸しちゃんちゃん風

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約249kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥‥ 約2.0g

生ざけ切り身 ‥‥‥‥‥2切れ
（1切れ約80g）
キャベツ ‥‥‥‥‥‥‥ 40g
えのき ‥‥‥‥‥‥‥‥ 30g
にら ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 10g

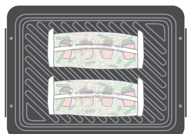
A
- みそ ‥‥‥‥‥‥ 大さじ2
- 酒 ‥‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
- 砂糖 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ2
- みりん ‥‥‥‥‥ 小さじ1
- サラダ油 ‥‥‥‥ 小さじ½
- 顆粒だしの素 ‥‥‥‥少々

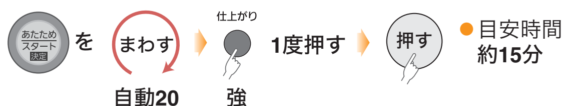
バター ‥‥‥‥‥‥‥ 20g
クッキングシート ‥‥‥‥2枚
（30×30cm）

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ＋スチーム加熱

1. Aを合わせてたれを作る。
2. さけは中骨を取り、1切れを4〜5等分に切る。
1のたれ大さじ1をからませる。
3. キャベツは1cm幅のせん切り、えのきは半分に切る。にらは4cm長さに切る。野菜にたれ大さじ1をからませる。
4. クッキングシート2枚に皮目を上にしたさけをそれぞれ置き、周りに2等分した3を置く。残りのたれをかけ、2等分したバターをのせて包む。
5. 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。





■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」



蒸し物・蒸し焼き

20 蒸し焼き15分 tsuji

きのこのとろーりチーズ蒸し

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約243kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.1g

きのこ合わせて ‥‥‥‥‥‥ 160g
（しめじ、まいたけ、生しいたけ、マッシュルームなど）
スライスベーコン ‥‥‥‥‥‥ 2枚
トマト ‥‥‥‥‥‥ ½個（90g）
A ｛バター ‥‥‥‥‥‥ 20g
　 塩、こしょう ‥‥‥‥‥‥ 少々
　 パセリ、オレガノ（乾燥） ‥‥‥‥‥‥ 各適量
スライスチーズ ‥‥‥‥‥‥ 2枚（35g）
（溶けるタイプ）

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. きのこは一口大に切り、ベーコンは1cm幅に切る。トマトは種を取って5mm角に切る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
1とAを2等分にしてグラタン皿に入れ、チーズをのせる。グリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。





21 蒸し物10分〈強〉 tsuji

手作りソーセージ

材料（4本分）

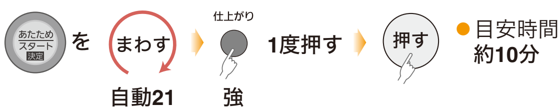
カロリー（1本分）‥約133kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.8g

豚ひき肉 ‥‥‥‥‥‥ 200g
A ｛たまねぎ（すりおろす） ‥‥‥‥‥‥ 10g
　 おろしにんにく ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
　 牛乳 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ1½
　 片栗粉 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ1
　 塩 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
　 セージパウダー、粗びきこしょう ‥‥‥ 各少々
　 オリーブ油 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
クッキングシート（30×10cm） ‥‥‥‥‥‥ 4枚

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. ボールに肉、Aを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、4等分にする。
2. 手に油（分量外）を塗り、1を1本ずつラップの上にのせ、20cmの棒状に成形し、ラップを外してクッキングシートに包んで両端をねじって留める。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に2を並べ、上段に入れる。



4. 加熱後、クッキングシートを外す。

21 蒸し物10分〈強〉 tsuji

たいと小松菜の蒸し物

材料（2人分）

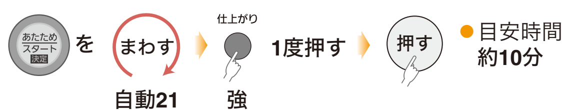
カロリー（1人分）‥約167kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約1.4g

たい切り身 ‥‥‥‥‥‥ 2切れ（1切れ80g）
小松菜 ‥‥‥‥‥‥ 60g
A ｛酒 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
　 塩 ‥‥‥‥‥‥ 少々
B ｛梅干し※（種を取りたたく） ‥‥‥‥‥‥ 大さじ½
　 白ねぎ（みじん切り） ‥‥‥‥‥‥ 20g
　 ごま油 ‥‥‥‥‥‥ 大さじ½
　 みりん ‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
　 白ごま ‥‥‥‥‥‥ 小さじ½
※ねり梅大さじ½でも可。

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. たいは一口大に切り、合わせたAをかける。小松菜は5cm長さに切る。
2. 耐熱皿に皮目を上にしたたいを並べ、まわりに小松菜を並べる。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に2をのせ、上段に入れる。



4. 加熱後、合わせたBをかける。



20 蒸し焼き15分 tsuji

厚揚げとしめじの蒸し焼き

材料（2人分）

カロリー（1人分）‥約190kcal
塩分 ‥‥‥‥‥‥ 約0.9g

厚揚げ ‥‥‥‥‥‥ 150〜160g
しめじ ‥‥‥‥‥‥ 50g
白ねぎ ‥‥‥‥‥‥ 20g
A ｛サラダ油 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
　 塩 ‥‥‥‥‥‥ 少々
B ｛酒 ‥‥‥‥‥‥ 小さじ1
　 ゆずこしょう ‥‥‥‥‥‥ 小さじ¾
ナチュラルチーズ（ピザ用） ‥‥‥‥‥‥ 20g
青ねぎ（小口切り） ‥‥‥‥‥‥ 適量

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. 厚揚げは油抜きをして1cm厚みの3等分に切る。
2. しめじはほぐし、白ねぎは斜め薄切りにする。Aをからめておく。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に厚揚げを並べ、合わせたBを塗り、2をのせる。チーズを散らして、上段に入れる。



4. 加熱後、青ねぎを散らす。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」





20 蒸し焼き15分 tsuji

豚肉と豆のスープ蒸し焼き

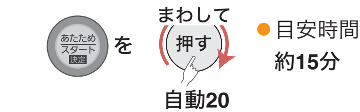
材料（2人分）

カロリー（1人分）・・約303kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約2.4g

豚薄切り肉 ・・・・・・・・・・・ 100g
A にんにく（薄切り）・・・・・2枚
A ローズマリー ・・・・・・・・1本
A 白ワイン、オリーブ油 ・・・・ 各小さじ1
A 塩・・・・・・・・・・・・・小さじ¼
A 粗びきこしょう・・・・・・少々
水煮白いんげん豆（水煮大豆でも可）・・・・・・・ 60g
パプリカ・・・・・・・・・・・・・・ 30g
たまねぎ（薄切り）・・・⅙個（30g）
セロリ（薄切り）・・・・・・・・・40g
ナチュラルチーズ（カマンベールチーズなど）・・50g
B 顆粒コンソメスープの素 ・・・・・・・・・・・・・・・小さじ⅓
B 熱湯 ・・・・・・・・・・・¼カップ
B 塩・・・・・・・・・・・・・小さじ¼
B こしょう・・・・・・・・・・少々
粉チーズ・・・・・・・・・・・・・ 適量

作りかた　グリル皿<上段>／レンジ+スチーム加熱

1. 肉は、Aをもみ込む。（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）
2. 白いんげん豆はさっと水ですすぎ、パプリカは1cm角に切る。
3. グラタン皿2皿に、それぞれ半量のたまねぎ、セロリを置き、肉をできるだけ重ならないよう並べ、白いんげん豆、パプリカを散らし、ところどころにちぎったナチュラルチーズをのせる。
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
3に、合わせたBを注ぎ、粉チーズをふる。グリル皿の中央にのせて、上段に入れる。





20 蒸し焼き15分〈弱〉 tsuji

魚介とかぼちゃのクリーム蒸し

材料（2人分）

カロリー（1人分）・・約262kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約2.0g

えび ・・・・・・・・・・・・6尾（120g）
ほたて貝柱 ・・・・・・・6個（100g）
かぼちゃ・・・・・・・・・・・・・・ 80g
細めのグリーンアスパラガス※ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2本
A にんにく（薄切り）・・・・ 4枚
A バジル（ちぎる）・・・・・・ 2枚
A 塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
B 牛乳 ・・・・・・・・・・・ 大さじ2
B 顆粒コンソメスープの素 ・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
B 塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・ 40g
バター ・・・・・・・・・・・・・・10g
オリーブ油、こしょう・・・各適量
クッキングシート ・・・・・・・2枚（30×35cm）

作りかた　グリル皿<上段>／レンジ+スチーム加熱

1. えびは頭と背わたを取り、ほたてとともにAをまぶしておく。
かぼちゃは厚さ5mmに切り、ところどころ皮をむく。
グリーンアスパラガスは斜めに切る。
※太いアスパラガスは1本を縦2つに切る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
クッキングシート2枚にかぼちゃを下にして具を半量ずつのせ、合わせたBをかける。チーズとバターをのせて包み、グリル皿に並べ、上段に入れる。
●食品の置きかた→ P.145



3. 加熱後、オリーブ油をまわしかけ、こしょうをふる。



20 蒸し焼き15分 tsuji

蒸し焼きビビンバ

材料（2人分）

カロリー（1人分）・・約519kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約2.7g

ごはん（室温） ・・・・・・・・・ 400g
A 砂糖 ・・・・・・・・・・・ 大さじ1
A しょうゆ・・・・・・・・ 大さじ1
A ごま油 ・・・・・・・・・小さじ½
牛こま切れ肉 ・・・・・・・・・・ 50g
B 砂糖、しょうゆ・・各大さじ½
B ごま油 ・・・・・・・・ 小さじ½
ほうれん草、もやし・・・・各50g
にんじん・・・・・・・・・・・・・・20g
C ごま油、白ごま ・・・・・・・各大さじ½
C 砂糖 ・・・・・・・・・・・小さじ½
C 塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作りかた　グリル皿<上段>／レンジ+スチーム加熱

1. ごはんにAを加えてよく混ぜ、図のように、グリル皿の右半分に15×24cmの大きさに広げる。
2. 肉にBをもみ込む。
3. ほうれん草は5cm幅に切り、にんじんはせん切りにする。もやしとともにCであえる。
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の左半分に、2、3の順にのせて、上段に入れる。



5. 加熱後、すぐにボールに移し、全体をよく混ぜ合わせてから盛り付ける。お好みでコチュジャンを添える。



20 蒸し焼き15分〈強〉 tsuji

エスニック蒸し焼きそば

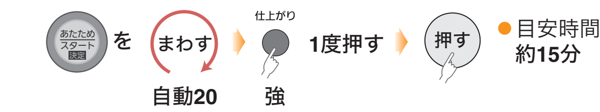
材料（2人分）

カロリー（1人分）・・約557kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約5.1g

焼きそば麺 ・・・・・・・2玉（300g）
A 酒、ナンプラー ・・ 各小さじ1
A にんにく（みじん切り） ・・・・・・・・・・・・・ 小さじ½
豚バラ肉・・・・・・・・・・・・ 100g
白ねぎ ・・・・・・・・・・1本（60g）
にら ・・・・・・・・・・・・・・・・ 20g
もやし ・・・・・・・・・・・・・・ 60g
B ナンプラー ・・・・・大さじ1½
B オイスターソース・・・大さじ1
B ごま油、黒酢（酢でも可） ・・・・・・・・・・・・ 各小さじ1
香草（パクチー）、ライム、粗びきこしょう・・・・・・ 各適量

作りかた　グリル皿<上段>／レンジ+スチーム加熱

1. 肉は5〜6cm長さに切ってAをもみ込む。白ねぎは縦4等分に切り、6cm長さに切る。にらは5〜6cm長さに切る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に肉を広げ、麺、にら、もやしをのせる。周りに白ねぎをのせ、上段に入れる。



3. 加熱後、全体を混ぜ、合わせたBを加えて、さらに混ぜる。器に盛り付け、香草、ライムを添え、お好みで粗びきこしょうをふる。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」





20 蒸し焼き15分〈強〉 

ハーブチキンスペアリブ

材料（2人分）

カロリー（1人分）・・約253kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.9g

- チキンスペアリブ ・・・・・・・・・・・・・・・・ 200〜220g
- A
  - たまねぎ（すりおろす）・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g
  - タイム ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2本
  - 白ワイン、オリーブ油 ・・・・・・・・・・・ 各小さじ2
  - 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ½
  - おろしにんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
  - 粗びきこしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
- 粉チーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. チキンスペアリブに合わせたAをもみ込む。（10分程度おくと、さらに味がしみ込みます）
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
   チキンスペアリブ全体にまんべんなくチーズをまぶしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

   を まわす（自動20） ▶ 仕上がり 1度押す（強） ▶ 押す ●目安時間 約15分



20 蒸し焼き15分 

牛肉とエリンギのこしょうぎょうざ

材料（2人分：14個分）

カロリー（1人分）・・約345kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約1.5g

- ぎょうざの皮（市販品）・・・・14枚
- 牛薄切り肉（粗みじん切り）・・100g
- しょうが（みじん切り）・・・・・ 5g
- たまねぎ（みじん切り）・・・・ 20g
- エリンギ（みじん切り）・・・・ 50g
- ごま油 ・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- A
  - 粗びきこしょう・・ 小さじ½
  - 紹興酒（酒でも可）・・大さじ½
  - オイスターソース・・大さじ½
  - 片栗粉 ・・・・・・・・・大さじ½
  - ごま油 ・・・・・・・・・ 小さじ1
  - 塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々

たれ

- 黒酢、しょうゆ ・・・ 各大さじ½
- ごま油、白すりごま・・各小さじ1
- 青じそ（細かく刻む）・・・・ 適量

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. ボールに肉、みじん切りにしたしょうが、たまねぎ、エリンギを入れ、Aを加えてよく混ぜ合わせる。
2. 1を14等分して、ぎょうざの皮にのせ、片方に水を塗り、もう片方にひだをとりながら閉じ合わせる。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
   容器にごま油を入れ、ぎょうざの耳を持って底面に油を付ける。
   グリル皿の中央に耳を上にして並べ、上段に入れる。

   を まわして 押す（自動20） ●目安時間 約15分
4. 加熱後、器に盛り付け、混ぜ合わせたたれを添える。



20 蒸し焼き15分 

豚肉とキャベツのぎょうざ

材料（2人分：12個分）

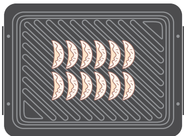
カロリー（1人分）・・約263kcal
塩分 ・・・・・・・・・・・・・ 約0.7g

- ぎょうざの皮（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12枚
- 豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・90g
- キャベツ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
- 白ねぎ、にら・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 各10g
- しょうが・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5g
- A
  - 酒、しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・各大さじ½
  - ごま油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ1
- 片栗粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ½
- サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1⅓

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. キャベツ、白ねぎ、にら、しょうがはみじん切りにする。
2. ボールに肉、1、Aを入れて、ねばりが出るまでよく混ぜる。
3. 片栗粉を加えてさらに混ぜ、12等分する。
4. ぎょうざの皮に3をのせ、片方に水を塗り、もう片方にひだをとりながら閉じ合わせる。
5. 給水タンクに満水まで水を入れる。
   容器にサラダ油を入れ、ぎょうざの耳を持って底面に油を付ける。
   図のようにグリル皿の中央に耳を上にして並べ、上段に入れる。

   を まわして 押す（自動20） ●目安時間 約15分
6. 加熱後、器に盛り付け、お好みの調味料などを添える。



19 チルドぎょうざ

チルドぎょうざ

材料（10〜12個）

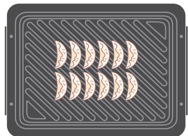
- チルドぎょうざ（市販品）・・・・・・・・・ 約150〜200g

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

●フライパンで焼くタイプのチルドぎょうざをスチームで蒸し、グリル皿の底面から加熱して底をパリッと焼き上げます。

1. ぎょうざの耳の部分を水にくぐらせ、図のようにグリル皿に耳を上にして並べる。

   
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
   グリル皿を上段に入れる。

   を まわして 押す（自動19） ●目安時間 約15分

ポイント
●焼き色の付いた加熱済みのぎょうざはうまくできません。
●油を付けずに焼けるのでヘルシーです。
●ぎょうざの種類や分量によって、焼き色が変わります。
焼き色は、仕上がり〈強〉、〈弱〉で調節できます。
●羽根の素（液体）付きのぎょうざは羽根の素がグリル皿の溝に流れてしまい、羽根ができません。
羽根の素を使わずに焼いてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.49「グリル」下面、 P.51「スチーム」



蒸し物・蒸し焼き

25 手作りしゅうまい

手作りしゅうまい



材料(4人分：20個分)

カロリー(1人分)‥約237kcal
塩分…………約1.2g

しゅうまいの皮(市販品　約8cm角)……… 20枚
豚ひき肉………………………… 200g
えび…………………………… 正味150g
干ししいたけ(戻して、みじん切り)……… 小2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.124
たまねぎ(みじん切り)………………… 50g
片栗粉…………………………… 大さじ1½

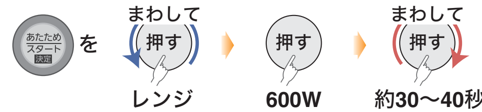
A
- 塩…………………………… 小さじ½
- 酒…………………………… 小さじ2
- しょうゆ……………………… 小さじ1½
- 砂糖…………………………… 小さじ½
- こしょう……………………… 少々
- 溶き卵………………………… 大さじ2
- ねぎ油………………………… 大さじ½
- ごま油………………………… 小さじ1弱

クッキングシート(30×21cm)………… 1枚

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、粗熱を取り、片栗粉をまぶしておく。

2. えびは頭を取る。殻をむき、背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。粗みじんにしておく。
3. ボールに肉と2を入れ、ねばりが出るまで混ぜ合わせ、さらにAを塩から順に加えて混ぜる。1のたまねぎ、戻したしいたけを加えてよく混ぜ、20等分にする。
4. 親指と人差し指で輪を作って、しゅうまいの皮をのせ3を押し込むようにして詰める。皮の端の部分を水でぬらし、肉に貼り付けるように形を整える。底を平らにする。



5. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にクッキングシートを敷き、図のように4を並べ、上段に入れる。



●手動のとき→「スチーム」で約20～25分。

25 手作りしゅうまいのアレンジメニュー

豆腐しゅうまい

材料(4人分：20個分)

カロリー(1人分)‥約164kcal
塩分…………約0.9g

しゅうまいの皮(市販品　約8cm角)‥ 20枚
鶏ひき肉(もも)………………… 80g

A
- 塩…………………………… 少々
- しょうが汁………………… 小さじ½
- 砂糖………………………… 小さじ½
- しょうゆ…………………… 小さじ2
- 酒…………………………… 小さじ2
- 溶き卵……………………… 大さじ1強
- パン粉……………………… 30g

木綿豆腐…………………………… 200g
白ねぎ(みじん切り)……………… 20g
ほたて(缶)………………………… 60g

クッキングシート(30×21cm)…… 1枚



作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 木綿豆腐は水切りしておく。
●豆腐の水切り→ P.124
2. ボールに肉とAを塩から順に入れ、ねばりが出るまでよくこねておく。
3. 豆腐、白ねぎ、ほたてを加え混ぜる。
4. 3を20等分にし、しゅうまいの皮で包み、中央にぎんなんやにんじんなどお好みの食材をのせる。
5. 「手作りしゅうまい」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ 上記参照

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」



24 手作り肉まん

手作り肉まん

材料(8個分)

カロリー(1個分)‥約208kcal
塩分…………約0.8g

皮生地
強力粉…………………………… 90g
薄力粉…………………………… 160g
ベーキングパウダー……………… 小さじ1⅓
砂糖……………………………… 大さじ2
塩………………………………… 小さじ¼
ドライイースト…………………… 小さじ1⅓
ぬるま湯(約40℃)……………… 120～130ml
サラダ油………………………… 小さじ2½

具
豚ひき肉………………………… 150g
たまねぎ(粗みじん切り)………… 80g
ゆでたけのこ(粗みじん切り)…… 50g
干ししいたけ(戻して、粗みじん切り)……… 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.124

A※
- ごま油……………………… 大さじ1
- 酒…………………………… 大さじ1
- しょうゆ…………………… 大さじ½
- 砂糖………………………… 大さじ½
- オイスターソース………… 大さじ½
- 片栗粉……………………… 大さじ½
- しょうが汁………………… 小さじ1
- 塩…………………………… 小さじ⅓
- こしょう…………………… 少々

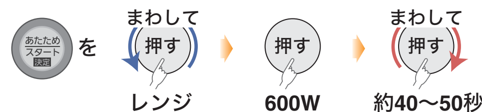
クッキングシート(7cm角)………… 8枚

※お好みでにんにくペーストを混ぜてもよいでしょう。

作りかた

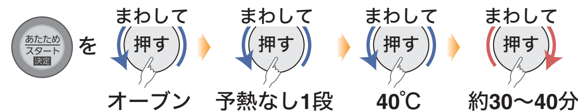
グリル皿＜上段＞
レンジ＋ヒーター＋スチーム加熱

1. 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、粗熱を取っておく。

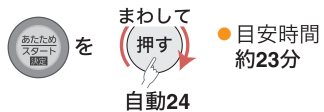
2. 強力粉、薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を合わせてふるいにかけ、ボールに入れる。
3. 2にドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせる。ぬるま湯を入れて混ぜ合わせ、まとまったらサラダ油を入れてさらに混ぜる。耳たぶぐらいの柔らかさになるまでよくこねる。
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
ボールに生地を入れる。ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



5. 肉、1のたまねぎ、たけのこ、しいたけを混ぜ合わせる。合わせておいたAを入れ、さらに混ぜ合わせ、8等分にする。
6. 発酵が終わった生地を台に取り出し、手で軽く押さえてガス抜きをする。棒状にのばし、8等分にする。生地をめん棒で周囲は薄め、中央はやや厚めの直径約11cmの円形にのばす。
7. 手のひらに生地をのせ、生地の中央に具を置く。軽く具を包むようにして生地のふちをつまみ、少しずつ送るようにしながら生地をつまんで最後に上部をしっかりと閉じ合わせる。



8. 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにクッキングシートを敷き、閉じ目を上にして肉まんを並べ、上段に入れる。



●手動のとき→「スチーム」で約30分。

スチーム

ひき肉の蒸し物

材料(4人分)　カロリー(1人分)‥約127kcal　塩分‥約0.8g

豚ひき肉……300g
干ししいたけ……中3枚(戻して、粗みじん切り)
●干ししいたけの戻しかた→ P.124
白ねぎ(みじん切り)……60g
しょうが……小さじ1½(みじん切り)

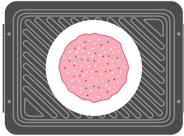
A { 塩……小さじ1弱 / オイスターソース‥小さじ⅔ / 黒こしょう……少々 }
B { 片栗粉……大さじ1½ / 溶き卵……小さじ3 }



グリル皿<上段> スチーム加熱

作りかた

1. ボールに肉としいたけを入れて混ぜる。Aを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
2. 1に白ねぎ、しょうがとBを加えてさらによく混ぜる。直径約20cmの耐熱性の平皿に入れ、厚さが均等になるよう薄くのばす。(厚さ約1cm)
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。図のように皿ごとグリル皿の中央に置き、上段に入れる。



あたためスタート を まわして押す スチーム → まわして押す 約25〜28分

蒸し物・蒸し焼き

スチーム

チキンロール

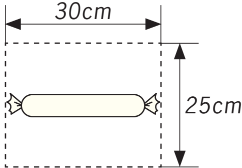
材料(4人分)　カロリー(1人分)‥約243kcal　塩分‥約0.7g

鶏胸肉……2枚(1枚250g)(皮付き)
具
グリーンアスパラガス……2本
パプリカ……10g
塩……小さじ½
こしょう……少々
クッキングシート……2枚(30×25cm)

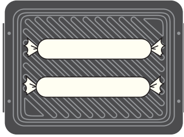
グリル皿<上段> スチーム加熱

作りかた

1. 肉の厚い部分は繊維に沿って包丁で切り込みを入れ、観音開きにする。さらに、肉たたきなどでたたいて肉の厚みを約1cmになるよう均一にそろえる。
2. 1の両面にまんべんなく塩、こしょうし、下味を付ける。
3. グリーンアスパラガスは根元を落とし、縦半分に切る。パプリカはせん切りにする。
4. 2の肉を皮目を下にして、横長方向に広げ、3のグリーンアスパラガス、パプリカをのせて直径約5cmの棒状にする。
5. 4をクッキングシートで図の大きさに包む。(キャンディー包み)



6. 給水タンクに満水まで水を入れる。5を図のようにグリル皿にのせ、上段に入れる。



あたためスタート を まわして押す スチーム → まわして押す 約30分

加熱後、庫内で2分蒸らしたあと、取り出して粗熱が取れるまで包んだままにしておく。

アドバイス
粗熱を取り、包んだまま冷蔵庫で冷やすと、肉から出たスープがジュレ状になり、一緒に食せます。

チキンロールの具を変えてできるアレンジメニュー

チキンロール(めんたいこ入り)

材料(4人分)　カロリー(1人分)‥約254kcal　塩分‥約1.2g

●「チキンロール」の具を下記材料に変えて同じ要領で加熱する。
めんたいこ(薄皮を取る)……2腹(40g)
青じそ(せん切り)……小10枚



スチーム

小籠包(しょうろんぽう)

材料(4人分：16個分)　カロリー(1人分)‥約260kcal　塩分‥約0.9g

スープゼリー
A { 顆粒鶏ガラスープの素……小さじ½ / 水……75ml }
粉ゼラチン……5g(小さじ1⅔)

皮生地
B { 強力粉……70g / 薄力粉……70g / 砂糖……小さじ1 / 塩……小さじ⅕ }
ぬるま湯(約40℃)……60〜70ml
サラダ油……大さじ½
打ち粉(強力粉)……適量

あん
豚ひき肉……150g
塩……少々
C { 干ししいたけ(戻して、みじん切り)……小3枚 / ●干ししいたけの戻しかた→ P.124 / 青ねぎ(みじん切り)……10g / しょうが(みじん切り)……10g / 紹興酒……小さじ2 / ねぎ油……小さじ2 }
クッキングシート(30×21cm)……1枚

グリル皿<上段> スチーム加熱

作りかた

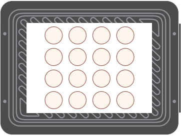
1. Aを耐熱容器に入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

あたためスタート を まわして押す レンジ → 押す 600W → まわして押す 約1分30秒

2. 加熱後、ゼラチンを加えてよく混ぜ溶かし、冷蔵庫で冷やし固める。
3. Bを合わせてふるい、ボールに入れ、ぬるま湯を少しずつ加えて混ぜ、最後にサラダ油を加える。よくこね、ひとまとまりになったら、台に打ち粉(強力粉)をして約10分こねる。耳たぶぐらいの固さになったら、乾燥しないようにラップで包み1時間以上休ませる。
4. ボールに肉と塩を入れてねばりが出るまでよく混ぜ、さらにCを加えてよく混ぜ合わせる。
5. 冷やし固めた2※を混ざりやすいように細かく刻み、4と混ぜる。(※2が溶けないように注意する)皿の上に16等分に分け、ラップをして冷蔵庫で冷やしておく。
6. 軽く粉をふった台の上に3をスケッパーか包丁で16等分し、生地をめん棒で直径約10cmの円形にのばす。
7. のばした生地の中央に5の具をのせる。親指と人差し指で生地をつかみ、親指を動かさずに手の中の生地をまわして人差し指で横の生地を引っ張るようにつまんでひだを付けながら包み、最後に上部をしっかりと閉じ合わせる。



8. 給水タンクに満水まで水を入れる。図のようにグリル皿にクッキングシートを敷き、7を閉じ目を上にして並べ、上段に入れる。



あたためスタート を まわして押す スチーム → まわして押す 約19〜22分

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」

22 温泉卵

温泉卵



材料

カロリー(1個分)・・・約76kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.2g

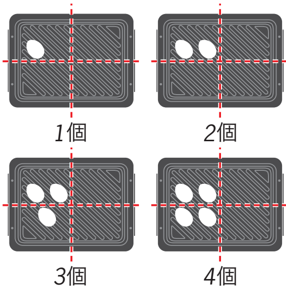
卵(冷蔵のもの)・・・・・・・・・M寸1〜4個(1個約60g)

作りかた

グリル皿<下段>
ヒーター+スチーム加熱

1. 給水タンクに満水まで水を入れる。

2. グリル皿を下段に入れ、図のように卵を並べる。
(図のように並べることで、うまく固まります)





●目安時間
約19分

3. 加熱後、必ず冷水につけ、十分に冷めてから割る。
(熱いのでやけどに注意)

ポイント
●冷蔵保存の卵を使います。
●卵の保存状態や大きさなどによって、仕上がりが変わることがあります。
●お好みで「仕上がり」調節を(→ P.39)



警告

殻付きの卵は「22 温泉卵」以外では加熱しない
破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります

23 茶わん蒸し

中華風茶わん蒸し



材料(4個分)

カロリー(1個分)・・約128kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約2.5g

具

A
- 豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- 酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- しょうが汁、薄口しょうゆ・・・・・・・・各小さじ1

にんじん(せん切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
生しいたけ(せん切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
ゆでたけのこ(せん切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
にら(3cm幅に切る)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½

あん

スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
(顆粒中華スープの素　小さじ¼使用)
薄口しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
片栗粉(同量の水で溶く)・・・・・・・・・・・・・小さじ½
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
しょうが汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

卵液

(「茶わん蒸し」参照→ P.157)
●ただし、だし汁を中華スープに変える。
スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2½カップ
(顆粒中華スープの素　小さじ2½使用)

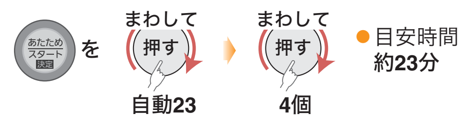
茶わん蒸し容器(共ぶた付き)

●1〜6個までできます。

作りかた

グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

1. Aを混ぜ合わせる。
だし汁の代わりに顆粒中華スープの素で卵液を作る。
(「茶わん蒸し」参照→ P.157)
Aと切った野菜をごま油でいため、粗熱を取る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
卵液と具を器に入れ、必ず共ぶたをする。
グリル皿に並べ(並べかた→ P.157)、中段に入れる。



●目安時間
約23分

加熱後、庫内から出して約5分蒸らす。

●手動のとき→「茶わん蒸し」(→ P.157)参照

3. 鍋に湯を沸かし、顆粒中華スープの素を加えて混ぜる。
薄口しょうゆを加え、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
火を止め、しょうが汁、ごま油を加えて混ぜ、
蒸し上がった茶わん蒸しにかける。



23 茶わん蒸し

茶わん蒸し

材料(4個分)

カロリー(1個分)・・約108kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約2.1g

具

鶏のささ身・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½
えび・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4尾
干ししいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)
●干ししいたけの戻しかた→ P.124
かまぼこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4枚
ぎんなん(缶詰)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12個

卵液

卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・M寸3個(正味150g)
だし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2½カップ
(顆粒だしの素の場合は、小さじ¾使用)※
薄口しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ¾
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ¾
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
(卵:だし汁=1:3〜4　卵液が薄すぎると固まりにくくなる)

茶わん蒸し容器(共ぶた付き)

※顆粒だしの素を使う場合は、塩分を控えてください。
塩分によって固まりかたが違います。

●1〜6個までできます。

●液温が室温(約25℃)と違うときは、「仕上がり」調節を。
→ P.39
・液温が低いとき(約10℃):〈強〉
・液温が高いとき(約40℃):〈弱〉

干ししいたけの下味の付けかた

戻したしいたけと戻し汁、砂糖、しょうゆ(分量外)を弱火で甘辛く煮含める。

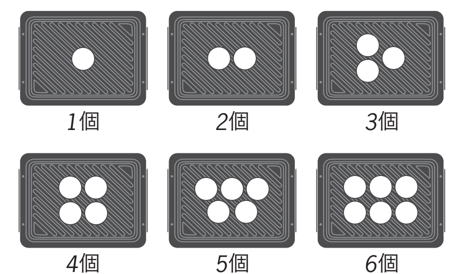
作りかた

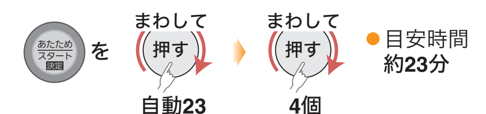
グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

1. ささ身は筋を取って4つ切りにし、塩、酒をかける。
えびは背わたを取り、尾を残して殻をむく。
卵液の材料を混ぜ合わせ、裏ごし器でこす。

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
茶わん蒸し容器に、具と卵液を8分目まで入れ、必ず共ぶたをする。
●アルミホイル、ラップは使わないでください。

器を下図のようにグリル皿に並べ、中段に入れる。





●目安時間
約23分

加熱後、庫内から出して約5分蒸らす。

●手動のとき→「スチーム」で約17〜21分(1〜2個)
約21〜24分(3〜4個)
約24〜27分(5〜6個)
追加加熱をするときは、再度、給水タンクに満水まで水を入れ、加熱する。
加熱後、庫内で2分蒸らしたあと、取り出す。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「スチーム」

18 手作りぎょうざ

ヘルシーぎょうざ



材料（4人分：20個分）

カロリー（1人分）・・約190kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.6g

ぎょうざの皮（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・・・20枚

具

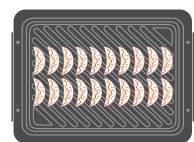
豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
レタス（せん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
コーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・・・・・・・・・・・・・・60g
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. ボールに具を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 1を20等分にしてぎょうざの皮にのせ、片方に水を塗り、もう片方にひだをとりながら閉じ合わせる。
3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿に2を耳を上にして並べ、上段に入れる。
「手作りぎょうざ」と同じ要領で加熱する。→ P.159





ポイント
●皮の閉じ目を水でぬらしておくと柔らかく仕上がります。
●油をつけずに焼けるのでヘルシーです。

18 手作りぎょうざ

イタリアンぎょうざ



材料（4人分：20個分）

カロリー（1人分）・・約202kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.8g

ぎょうざの皮（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・・・20枚

具

豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
たまねぎ（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・70g
おろしにんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
トマト（種を取り除き、1cm角に切る）・・・・・・・50g
生バジル（手でちぎる）・・・・・・・・・・・・・・・・・・5枚
モッツァレラチーズ（1cm角に切る）・・・・・・・・・70g
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・・・・・・・・・・・・・・20g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ⅓
ブラックペッパー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2

作りかた

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

1. ボールに具を入れ、よく混ぜ合わせ20等分してぎょうざの皮で包む。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
容器にサラダ油を入れ、ぎょうざの耳を持って底面に油を付けて「手作りぎょうざ」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ P.159



18 手作りぎょうざ

手作りぎょうざ

材料（4人分：20個分）

カロリー（1人分）・・約252kcal
塩分・・・・・・・・・・・・・約0.6g

ぎょうざの皮（市販品）・・・・・・・・・・・・・・・・・20枚

具

豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150g
キャベツ（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
白ねぎ（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
にら（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
しょうが（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

A
おろしにんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
しょうゆ、酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1½
こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
顆粒鶏ガラスープの素・・・・・・・・・・・・・小さじ½

片栗粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2

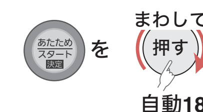
作りかた

1. ボールに具とAを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
2. 1に片栗粉を入れて、さらによく混ぜる。
3. 2を20等分してぎょうざの皮にのせ、片方に水を塗り、もう片方にひだをとりながら閉じ合わせる。

グリル皿＜上段＞
レンジ＋スチーム加熱

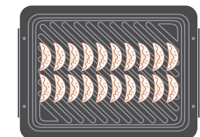
4. 給水タンクに満水まで水を入れる。
容器にサラダ油を入れ、ぎょうざの耳を持って底面に油を付けて図のようにグリル皿に耳を上にして並べ、上段に入れる。



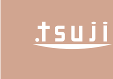


を まわして 押す 自動18

●目安時間 約19分



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.49「グリル」下面、 P.51「スチーム」









ごはん

お菓子・パン・ジャム




炒め物・揚げ物




ゆで物・煮物・汁物




「こんがり12分」は、辻調グループの先生方考案のレシピです。
また、赤字のメニューには、先生方のワンポイントや料理のレベルアップのアドバイスを紹介しているレシピもあります。
（加熱の種類の右に tsuji を記載）

●は「自動メニュー」で作れます。／●は「2人分」と「4人分」が作れます。レシピ中には 2人分OK を記載しています。
■は「1〜4人分」が作れます。レシピ中には 1〜4人分 を記載しています。／●は「ヘルシーコース」が選べます。
付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。

料理レシピ編 もくじ

蒸し物・蒸し焼き









●は「自動メニュー」で作れます。／●は「2人分」と「4人分」が作れます。レシピ中には 2人分OK を記載しています。
●は「1～6人分」が作れます。／●は「ヘルシーコース」が選べます。／「こんがり12分」はすべて「2人分」です。
付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。

こんがり12分











合わせ技セット

アイデアクッキング

焼き物

●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。
●本書で記載しているカロリーや塩分の数値は、写真にある付け合わせや飾り物は含みません。
●赤字のメニューについて(→ P.160)